



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



CHÂTEAU CAVALIER

La consécration
d'un grand rosé de propriété



WINE TOUR

REEZE
CHOI

dans le bordelais



DÉGUSTATION SI

Salon
MEET THE PROS
Bordeaux



MONDE

Vin de
TAHITI

des vignes au paradis



L 12564 - 190 - F: 5,90 € - RD



LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot



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



EN COUVERTURE

SommelierS INTERNATIONAL
N°190

SOMMAIRE

40 SALON

SOMMELIERS INTERNATIONAL MEET THE PROS

Quand le vin se partage
et se raconte à l'Intercontinental
Bordeaux Grand Hôtel

42 *Cahier de dégustation*

60 WINE TOUR BORDELAIS

REEZE CHOI

- 60 Portrait du Meilleur Sommelier d'Asie et du Pacifique ASI 2025
- 62 Château Haut-Batailley
- 64 Château Montlabert
- 66 Château Magnol
- 68 Château Saint-Pierre
- 70 Château Pédesclaux
- 72 Château Dompierre
- 74 Domaine de Chevalier
- 76 Château La Gaffelière
- 78 Vignobles Chatonnet
- 80 Château La Voûte
- 82 Château Croix de Labrie
- 84 Château Capet-Guillier
- 86 Maison Maral
- 88 Château Pavie
- 90 Maison Cardinale
- 92 Château Chêne Liège
- 94 Château Quintus
- 96 *Carnet de route*

114 FOCUS

- 114 Château Cavalier
- 117 Champagne Philipponnat
- 121 Champagne Gounel-Lassalle
- 125 Champagne Jacquart
- 126 Champagne Drappier
- 127 Champagne Deutz
- 128 Syndicat de Vacqueyras
- 131 Maison Kressmann
- 132 Château Petit Val : Valentina
- 135 Rencontre avec Pierre et Axelle Courdurié du Château Croix de Labrie

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 15 France

20 SHOPPING

22 ACTUALITÉS

- 22 Wine Paris 2026
- 24 Millesime Bio
- 25 Challenge Millésime BIO
- 26 Salon des Vins de Loire ALT'
- 29 Hommage à Daniel Cathiard l'élégance du vivant
- 31 Grandi Langhe 2026
- 32 Amour de Deutz 2015 : la lumière d'une maison en transmission
- 35 82° Saint-Vincent Tournante
- 36 Château Croix de Labrie : Saint-Émilion Grand Cru Classé 2025 par Raimonds Tomsons
- 37 Champagne Telmont Regenerative Organic Certified
- 38 Masterclass cinq étoiles à la Villa René Lalique

- 136 Château d'Armailhac
- 137 Douhairet-Porcheret
- 139 Champagne Brimoncourt
- 140 Le Chai Sobre : le savoir-faire de la désalcoolisation en France
- 142 Lehmann révèle la nouvelle identité de ses collections Signature
- 143 Champagne Gold Tradition
- 145 Les Caractères de la marque Champagne de Vignerons
- 146 Wine Experience Moët & Chandon

149 VIGNOBLES DU MONDE

- 149 Le vignoble autrichien
- 150 L'Afrique du Sud, terre de trésors viticoles
- 151 Le vin arménien trouve sa place sur le marché français
- 152 Vin de Tahiti : l'audace de Rangiroa, des vignes au paradis
- 154 Rượu Lãng : comment un alcool de riz vietnamien rustique a conquis le monde

157 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 157 Aventure : un rye whisky français
- 158 Armagnac Laguille : toujours en mouvement
- 161 Cognac Ménard : un héritage familial qui dévoile son premier millésime
- 162 The Netherfield : l'art d'embouteiller le temps, de la Sibérie à l'Écosse

164 ESCAPADE

- 164 Hôtel Le Cep : le repère des épiciers

166 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
Giovanni ANNICHINO
Laurent BOLLET
Reeze CHOI
Florence CORBALAN
Aurélien FOUCAULT
Xavier LACOMBE
Phuong MAXY
Joseph MOUNAYER
Jean-Vincent RIDON
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Le changement. Dans le monde du vin, il est permanent. Climatique, économique, logistique : hausse des frais de douane, de transport, coût du verre, du papier pour les étiquettes... Avec résilience, les vignerons doivent faire face à un contexte qui parfois échappe à leur simple bonne volonté et à leur dur labeur.

C'est à ces professionnels, capables de s'adapter sans jamais renoncer à l'exigence, que nous dédions ce nouveau numéro. À leurs côtés, les sommeliers et l'ensemble de la filière ont un rôle essentiel : mettre en avant ce travail de qualité, lui donner du sens, le transmettre. Une dynamique collective portée notamment par l'Association de la Sommellerie Internationale et l'Union De la Sommellerie Française. SommelierS International tient ainsi à féliciter Fabrice Sommier pour sa réélection à la présidence de cette dernière.

Dans ce numéro, vous retrouverez l'actualité des plus grands concours mondiaux : Master of Port, Ubuntu Trophy, le premier Master Sommelier en Suède, ou encore la sélection du candidat du Liban pour le Meilleur Sommelier du Monde, qui se déroulera du 11 au 17 octobre 2026, à Lisbonne.

Les salons restent aussi des acteurs clés, véritables relais entre les vignerons et les marchés, à l'image de Wine Paris, Millesime Bio ou encore le Salon professionnel Angers Loire Dégust' dont nous vous parlons dans ces pages. De son côté, SommelierS International poursuit son engagement avec son salon Meet the Pros, à Bordeaux. Vous trouverez dans ce numéro notre retour en images et les commentaires de dégustation d'une soixantaine de cuvées issues des plus grandes régions viticoles.

Bordeaux qui, n'en déplaise à certaines mauvaises langues, n'a rien perdu de sa splendeur. Notre wine tour avec Reeze Choi, Meilleur Sommelier Asie-Pacifique, en est la preuve.

D'autres vignobles méritent aussi le détour : l'Autriche, l'Afrique du Sud, mais aussi les vins arméniens, ou encore du Pacifique, dont nous prenons plaisir à vous partager les avancées. Sans oublier nos pages spiritueux.

Parce que, comme à la vigne, c'est de la rupture avec le passé que peut se présenter le plus bel avenir, nous vous souhaitons pour les mois à venir de beaux projets remplis de réussite, toujours avec le magazine SommelierS International à la main !

Bonne lecture.



Change. In the world of wine, it is constant. Climatic, economic, logistical: rising customs duties, transport costs, the price of glass and label paper... With resilience, winegrowers must contend with a context that sometimes escapes their goodwill and hard work alone.

It is to these professionals, capable of adapting without ever compromising on standards, that we dedicate this new issue. Alongside them, sommeliers and the entire sector play a vital role: to highlight this commitment to quality, give it meaning, and pass it on. A collective momentum driven in particular by the Association de la Sommellerie Internationale and the Union de la Sommellerie Française. SommelierS International would like to congratulate Fabrice Sommier on his re-election as President of the latter.

In this issue, you will find updates on the world's leading competitions: Master of Port, the Ubuntu Trophy, the first Master Sommelier competition in Sweden, as well as the selection of Lebanon's candidate for the Best Sommelier of the World, which will take place from 11 to 17 October 2026 in Lisbon.

Trade fairs also remain key players, acting as essential bridges between winegrowers and markets, as illustrated by Wine Paris, Millesime Bio, and the Angers Loire Dégust' trade fair, which we cover in these pages. For its part, SommelierS International continues its commitment with its Meet the Pros event in Bordeaux. In this issue, you will find our visual report along with tasting notes on around sixty cuvées from the leading wine regions.

Bordeaux, despite what some critics may say, has lost none of its splendour. Our wine tour with Reeze Choi, Best Sommelier of Asia-Pacific, is proof of that.

Other wine regions are also well worth exploring: Austria, South Africa, as well as Armenian wines and those from the Pacific, whose developments we are pleased to share with you. Not to mention our spirits section.

Because, as in the vineyard, it is often through a break with the past that the brightest future emerges, we wish you inspiring projects and continued success in the months ahead, always with SommelierS International in hand.

Enjoy the read.

Où nous trouver / Where to find us

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

Millésime**BIO**

Challenge
International du Vin
Révélateur de Talents

CITADELLES DU VIN
RECONNAISSANCE DE L'EXCELLENCE



ÉDITO

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

L'UNITÉ MÊME DANS LA DIVISION OU COMMENT FAIRE GRANDIR NOTRE MÉTIER

C'est avec une profonde émotion et une grande humilité que j'accueille la confiance qui m'est accordée avec la réélection au poste de président de l'Union de la Sommellerie Française.

Je continuerai à m'engager à porter avec sérieux et transparence les valeurs qui nous unissent — excellence, partage, transmission et respect du patrimoine gastronomique.

Notre profession se nourrit de diversité : terroirs, formations, sensibilités gustatives, approches du service et de la transmission. Cette pluralité est une force lorsque nous savons la regarder non comme une source de compétition stérile, mais comme un réservoir d'idées et d'innovation.

L'unité dont nous avons besoin n'est pas l'uniformisation ; elle se construit dans le respect des différences et la capacité à converger sur l'essentiel : l'excellence, l'éthique et la transmission.

L'unité se construit par des petits gestes répétés : partager une bonne pratique, prendre le temps d'expliquer, valoriser les initiatives locales, soutenir un collègue.

Notre ambition doit rester simple et exigeante : faire de la sommellerie un métier respecté, durable et attractif.

Pour cela, nous avons besoin de convictions partagées et d'un engagement quotidien, chacun à son niveau. Si nous acceptons la division comme une source d'enrichissement plutôt que d'affaiblissement, alors notre profession grandira plus inclusive, plus inventive et plus proche des hommes et des terroirs qu'elle sert.

Ensemble, dans nos différences, soyons la main qui élève notre métier.



Caroline Furtos
Secrétaire générale



Laetitia Buron
Secrétaire adjointe



Sébastien Julien
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint

Unity within division, or how to strengthen our profession

It is with deep emotion and great humility that I accept the trust placed in me through my re-election as President of the Union de la Sommellerie Française.

I will continue to uphold, with seriousness and transparency, the values that unite us: excellence, sharing, transmission, and respect for our gastronomic heritage.

Our profession thrives on diversity: terroirs, training backgrounds, taste sensitivities, and approaches to service and knowledge transfer. This plurality is a strength when we choose to see it not as a source of sterile competition, but as a wellspring of ideas and innovation.

The unity we need is not uniformity; it is built on respect for differences and the ability to converge on what truly matters: excellence, ethics, and transmission.

Unity is shaped through small, repeated gestures: sharing best practices, taking the time to explain, promoting local initiatives, and supporting one another.

Our ambition must remain both simple and demanding: to make sommellerie a respected, sustainable, and attractive profession.

To achieve this, we need shared convictions and a daily commitment from each of us. If we embrace division as a source of enrichment rather than weakness, then our profession will grow more inclusive, more inventive, and more closely connected to the people and the terroirs it serves.

Together, in our differences, let us be the hand that elevates our profession.



L'ÎLE MAURICE S'IMPOSE, UN SOMMELIER SUD-AFRICAIN DISTINGUÉ À TITRE INDIVIDUEL

L'équipe de l'Île Maurice — représentée par M. Jaisen Pandoo et Mme Shani Ramasawmy, tous deux anciens Meilleurs Sommeliers de l'Île Maurice — a remporté le classement général et conservera le Trophée Ubuntu pour une année supplémentaire.

Si le trophée principal récompense la performance collective, le meilleur score individuel a valu à son auteur le Stellenbosch Wine Routes Award, attribué cette année à George Young (Afrique du Sud).

PRIX SPÉCIAUX

Meilleur Sommelier Bière — Shani RAMASAWMY (Maurice)

Décerné au nom de la Beer Association of South Africa, ce prix salue sa remarquable capacité à proposer des accords mets-bières raffinés, confirmant la place de la bière comme acteur à part entière de la gastronomie contemporaine.

Meilleur Sommelier du Zimbabwe — Takura MAKADZANGE

Remis par Carey-Ann Brown, présidente de la Sommeliers Association of Zimbabwe, en reconnaissance de sa performance exceptionnelle parmi les candidats zimbabwéens.

Jean-Vincent Ridon / Photos : Danie Nel

Mauritius claims the title, South African sommelier honoured individually

Team Mauritius — represented by Mr Jaisen Pandoo and Mrs Shani Ramasawmy, both former Best Sommeliers of Mauritius — won the overall ranking and will retain the Ubuntu Trophy for another year.

While the main trophy recognises collective performance, the highest individual score earned its recipient the Stellenbosch Wine Routes Award, presented this year to George Young (South Africa).

Special awards

Best Beer Sommelier — Shani RAMASAWMY (Mauritius)

Presented on behalf of the Beer Association of South Africa, this award acknowledges her remarkable ability to propose refined beer and food pairings, confirming beer's place as a fully-fledged player in contemporary gastronomy.

Best Sommelier of Zimbabwe — Takura MAKADZANGE

Presented by Carey-Ann Brown, President of the Sommeliers Association of Zimbabwe, in recognition of his outstanding performance among the Zimbabwean candidates.

L'ÉQUIPE DE L'ÎLE MAURICE triomphe à nouveau et remporte LE TROPHÉE UBUNTU DES SOMMELIERS 2025

L'équipe de l'Île Maurice a remporté le Trophée Ubuntu 2025, s'imposant devant les équipes du Kenya, du Zimbabwe et d'Afrique du Sud lors d'une finale continentale palpitante organisée dans le cadre historique du Lanzerac Hotel à Stellenbosch. Il s'agit de leur deuxième victoire consécutive.

Plus tôt dans la journée, les équipes nationales se sont affrontées lors de demi-finales intensives comprenant des épreuves de haut niveau : décantation d'un Pinotage de Neethlingshof, identification d'un Barbaresco, examen théorique approfondi, dégustation à l'aveugle de bières krielk lambic et de saké japonais, correction de carte des vins et explication d'accords mets et menus.

Le concours était placé sous la présidence d'un jury international d'exception, dirigé par Giuseppe Vaccarini, Meilleur Sommelier du Monde, assisté de Michele Chantôme, vice-présidente de l'ASI pour l'Afrique et le Moyen-Orient, aux côtés d'un panel de professionnels sud-africains reconnus du vin et de l'hospitalité.

Chaque équipe nationale a vu deux de ses meilleurs sommeliers accéder à la finale de l'après-midi.

La manche finale, organisée par Stellenbosch Wine Routes, a mis en avant la maîtrise des candidats dans le service des boissons à travers plusieurs catégories. Les épreuves comprenaient : le service d'un vin effervescent Villiera ; l'aération et présentation d'un chenin blanc Quoin Rock Knorhoek ; accord mets-bière autour de la Castle Milk Stout ; identification à l'aveugle de spiritueux premium, dont le Tokara Potstill Brandy ; service professionnel à table des eaux Acqua Panna et S.Pellegrino et accord d'un cabernet sauvignon de Bellevue avec un plat végétalien.

Ces évaluations ont démontré les compétences techniques, la précision et l'étendue des connaissances indispensables au sommelier moderne.

Team Mauritius triumphs again and wins the 2025 Ubuntu Sommeliers Trophy || Team Mauritius won the 2025 Ubuntu Trophy, prevailing over the teams from Kenya, Zimbabwe and South Africa in a thrilling continental final held in the historic setting of the Lanzerac Hotel in Stellenbosch. This marks their second consecutive victory.

Earlier in the day, the national teams competed in intensive semi-final rounds featuring high-level challenges: the decanting of a Neethlingshof Pinotage, the identification of a Barbaresco, a comprehensive theory examination, blind tasting of krielk lambic beers and Japanese sake, wine list corrections, and the explanation of food and menu pairings.

The competition was held under the presidency of an outstanding international jury, led by Giuseppe Vaccarini, Best Sommelier of the World, assisted by Michele Chantôme, ASI Vice-President for Africa and the Middle East, alongside a panel of renowned South African wine and hospitality professionals.

Each national team saw two of its top sommeliers advance to the afternoon final.

The final round, organised by Stellenbosch Wine Routes, highlighted the competitors' mastery of beverage service across several categories. The tasks included: service of a Villiera sparkling wine; aeration and presentation of a Quoin Rock Knorhoek Chenin Blanc; a beer and food pairing featuring Castle Milk Stout; blind identification of premium spirits, including Tokara Potstill Brandy; professional table service of Acqua Panna and S.Pellegrino waters; and pairing a Bellevue Cabernet Sauvignon with a vegan dish.

These assessments demonstrated the technical skills, precision and breadth of knowledge essential to the modern sommelier.



Takura Makadzange, Meilleur Sommelier du Zimbabwe 2025 et les finalistes de la Team Zimbabwe.



Takura Makadzange.

UNE CÉLÉBRATION DE L'EXCELLENCE AFRICAINE EN HÔTELLERIE

Le Trophée International Ubuntu des Sommeliers, désormais dans sa sixième édition, a pour vocation d'offrir aux sommeliers africains une plateforme internationale afin de démontrer leur expertise et de représenter fièrement leurs couleurs nationales. Les sommeliers constituent le lien essentiel entre la cuisine et l'univers des boissons — vin, bière, eau, spiritueux et bien d'autres — ce qui exige une connaissance approfondie des produits à l'échelle mondiale. L'événement était organisé par Jean-Vincent Ridon, ancien Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud et directeur de la Sommeliers Academy, la plus grande institution de formation de sommeliers du continent africain.

A celebration of African excellence in hospitality

Now in its sixth edition, the Ubuntu International Sommelier Trophy aims to provide African sommeliers with an international platform to demonstrate their expertise and proudly represent their national colours. Sommeliers form the essential link between cuisine and the world of beverages — wine, beer, water, spirits and more — which requires an advanced level of global product knowledge.

The event was organised by Jean-Vincent Ridon, former Best Sommelier of South Africa and Director of the Sommeliers Academy, the largest sommelier training institution on the African continent.

MAISON MARAL
FINE BORDEAUX

Bordeaux
ici et maintenant



Château
SÈNILHAC
CRU BOURGEOIS DU HAUT-MÉDOC



CHÂTEAU
TOUR SAINT PIERRE
SAINT-EMILION GRAND CRU



CLOS BEL AIR
POMEROL



CHÂTEAU
LARTEAU
GRAND VIN DE BORDEAUX

Iconic appellations & contemporary Bordeaux wines
Private label options available upon request

LEARN MORE



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

LE WSET,

la référence mondiale de la formation aux vins et spiritueux

Fondé à Londres en 1969, le Wine & Spirit Education Trust (WSET) s'est imposé comme le standard international de la formation aux vins et spiritueux. Professionnels et amateurs y trouvent un langage commun et une méthode d'analyse devenue incontournable.

Dans l'univers exigeant de la formation œnologique, le WSET s'est progressivement affirmé comme une référence mondiale. Créé pour professionnaliser le commerce du vin britannique, l'organisme délivre aujourd'hui ses certifications dans plus de 70 pays et forme chaque année des dizaines de milliers de candidats, professionnels mais également amateurs, qui souhaitent approfondir leurs connaissances.

UNE MÉTHODE DE DÉGUSTATION SYSTÉMATIQUE

« Sa singularité repose sur une pédagogie rigoureuse et parfaitement standardisée », explique Fabrice Sommier, président d'Esprits de Vins, l'un des centres agréés et par ailleurs président de l'Union de la Sommellerie Française. Et de poursuivre, « Au cœur du dispositif : une méthode de dégustation systématique qui structure l'analyse sensorielle et permet de comparer objectivement les vins, quels que soient leur origine ou leur style ».

Du niveau 1, introductif, jusqu'au prestigieux Diploma (niveau 4), le parcours couvre les vins bien sûr ainsi que les spiritueux, la bière et désormais, en développement, le saké. Chaque étape conjugue maîtrise théorique — cépages, terroirs, vinifications, marchés internationaux — et capacité d'évaluation analytique.

À l'heure où la mondialisation du vin impose des repères partagés, la certification WSET constitue un véritable levier professionnel dans la restauration, le négoce ou la distribution spécialisée. Plus qu'un diplôme, elle incarne un passeport culturel et technique dans un monde viticole en perpétuelle évolution.

Laurent Bollet

WSET: the global benchmark for wine and spirits education || Founded in London in 1969, the Wine & Spirit Education Trust (WSET) has established itself as the international standard in wine and spirits education. Both professionals and enthusiasts find in it a shared language and an analytical framework that has become indispensable.

In the demanding world of wine education, WSET has gradually emerged as a global reference. Originally created to professionalise the British wine trade, the organisation now delivers its qualifications in more than 70 countries and trains tens of thousands of candidates each year, from industry professionals to dedicated amateurs seeking to deepen their knowledge.

A systematic tasting methodology

"Its distinctiveness lies in a rigorous and fully standardised pedagogical approach," explains Fabrice Sommier, President of Esprits de Vins, one of the accredited programme providers, and President of the Union de la Sommellerie Française. He continues: "At the heart of the system is a systematic tasting method that structures sensory analysis and enables wines to be compared objectively, regardless of their origin or style".

From Level 1, designed as an introduction, to the prestigious Diploma (Level 4), the programme covers not only wines but also spirits, beer and, more recently, sake, which is currently being further developed within the curriculum. Each stage combines theoretical mastery — grape varieties, terroirs, winemaking techniques, international markets — with analytical tasting skills.

At a time when the globalisation of wine calls for shared reference points, WSET certification represents a genuine professional asset in hospitality, wine trading and specialised retail. More than a qualification, it embodies a cultural and technical passport in an ever-evolving wine world.



Entretien avec **ANDREAS ROSENDAL,** premier Maître Sommelier suédois

Pouvez-vous nous raconter ce que vous avez ressenti en devenant le premier Maître Sommelier de Suède ?

Le mot qui me vient à l'esprit est « bouleversant ». Après près de dix-huit mois de préparation intensive, apprendre que j'avais réussi m'a semblé tout simplement irréel.

Quelle étape vous a le plus mis à l'épreuve ?

Par moments, j'avais l'impression d'affronter mille défis à la fois. La gestion du temps est généralement l'aspect le plus difficile. Mais mon plus grand défi a toujours été la dégustation. J'ai dû échouer quatre fois avant de comprendre que je ne maîtrisais pas la dégustation au niveau requis et que continuer à travailler comme auparavant ne me permettrait pas d'y parvenir.

Au fil de ce parcours, en quoi votre vision du service du vin et de l'hospitalité a-t-elle évolué ?

L'ensemble du monde du vin se transforme à bien des égards, sous l'influence de facteurs tels que l'intelligence artificielle, le réchauffement climatique ou encore l'essor des vins sans alcool. Il sera passionnant d'observer l'évolution de ces changements. Mais je reste convaincu que les compétences et le savoir-faire du sommelier continueront de prospérer à l'avenir.

Pour ceux qui rêvent d'atteindre un niveau international, quels conseils leur donneriez-vous ?

Si vous débutez, trouvez un bon mentor capable de vous guider et de vous transmettre son expérience. Cela vous fera gagner des années. Mais au final, il n'y a pas de raccourci : il faut consacrer du temps, fournir des efforts et travailler sans relâche pour y parvenir. Ce n'est pas facile, mais cela en vaut la peine.

Après avoir franchi cette étape majeure, qu'est-ce qui continue de vous enthousiasmer dans votre métier ?

Ce que j'aime dans le vin, c'est qu'il ne cesse jamais d'évoluer. Je travaille au 67 Pall Mall à Singapour, où nous proposons 1 000 vins au verre, ce qui me permet de découvrir chaque jour quelque chose de nouveau. Mais après vingt ans en tant que sommelier, je crois que ce qui me procure le plus de joie reste l'accompagnement de la nouvelle génération de sommeliers. Il n'y a rien de plus gratifiant que de les voir réussir et progresser.

Propos recueillis par Joseph Mounayer

Interview with Andreas Rosendal, Sweden's first Master Sommelier

Can you tell us what you felt when becoming Sweden's first Master Sommelier?

Overwhelming is the word that comes to mind. After dedicating the better part of 18 months to intense preparation, hearing the news that I had passed was simply unreal.

Which part of yours tested you the most?

At times, it felt like I was facing a thousand challenges all at once. Time management is usually the hardest. But my greatest challenge has always been tasting, and I had to fail 4 times before realising that I didn't know how to taste at the level of a Master, and just continuing what I was doing before would not get me there.

Along the way, how has your view of wine service and hospitality changed?

The entire wine scene is transforming in various ways, influenced by factors like artificial intelligence, global warming, and the rise of non-alcoholic wines. It will be fascinating to witness how these changes evolve. But I am optimistic that the skills and craftsmanship of a sommelier will continue to thrive in the future.

For those dreaming of reaching international heights, what words of guidance would you offer?

If you're just starting out, find a good mentor that can guide and teach you. It will save you years! But in the end, there's no shortcut, you will have to put in the work and hours to get there. It's not easy, but it's worth it.

Having reached this milestone, what continues to excite you in your work?

The reason why I love wine is the fact that it never stands still. I work at 67 Pall Mall in Singapore where we have 1,000 wines by the glass, so I'm very fortunate to be able to try something new every day. But after 20 years as a Sommelier, I think the thing that gives me the most joy is mentoring the next generation of sommeliers. There's nothing more rewarding than to see them succeed and grow.

Interview by Joseph Mounayer



LA MAISON
CARDINALE
• UNE MAISON CRÉATIVE •

www.lamaisoncardinale.com

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

Quand le monde s'arrête, la sommellerie s'adapte : **LE TRIOMPHE DISCRET DU LIBAN**

Il est des moments où le monde du vin, si souvent associé au plaisir, doit faire face à la réalité. Au Liban, une question : comment continuer lorsque les règles habituelles ne s'appliquent plus ?

Pour l'Association des Sommeliers du Liban (ASLIB), la réponse a été de s'adapter. « Nous avons dû tout repenser », explique Joseph Mounayer. « Faire venir les jurés dans le pays était tout simplement impossible. Le choix est donc devenu évident : soit nous annulons, soit nous trouvons une autre solution ».

Au fil des échanges, un format entièrement digital a vu le jour. Une solution née de la contrainte, mais qui a introduit un changement de perspective inattendu. Privée de la théâtralité de la compétition, il ne restait plus qu'une chose, mise à nu : la pure compétence. Les candidats ont été évalués sur les fondamentaux de leur métier, avec une dimension supplémentaire. La précision du langage, la clarté de la pensée et la maîtrise de soi en situation d'isolement sont devenues aussi essentielles que les connaissances techniques. À bien des égards, il s'agissait d'un retour à l'essence même de la sommellerie.

Pour encadrer cette édition singulière, l'ASLIB s'est entourée d'un jury international dont la crédibilité n'est plus à démontrer : Jean-Vincent Ridon, Dominique Laporte et Higgs Jacobs.

La finale a réuni deux expressions distinctes de la sommellerie libanaise. D'un côté, Joseph Haddad, Meilleur Sommelier du Liban en titre, incarnait l'expérience, la discipline et un parcours construit sur la constance. Son travail chez Butlers reflète une approche classique du métier, fondée sur la précision et la maîtrise. Face à lui, Albin Mounayer, seulement âgé de 23 ans, mais déjà actif dans plusieurs sphères du monde du vin. Ambassadeur et sommelier pour Musée du Liban, il anime dégustations et événements, tout en évoluant sur le versant commercial du secteur — gestion d'une activité d'importation et présence en salle dans un bar à vins proposant près de 400 références au verre.

Albin Mounayer a été désigné représentant du Liban pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI. Sa victoire reflète une évolution plus large de la profession : une génération à l'aise dans la multiplicité des rôles, mêlant hospitalité et entrepreneuriat, et redéfinissant ce que signifie être sommelier aujourd'hui.

Au fond, il ne s'agissait pas seulement de sélectionner un candidat. Il s'agissait de continuité. De refuser que les circonstances dictent une identité. La communauté des sommeliers libanais ne s'est pas contentée de s'adapter à la difficulté : elle l'a intégrée, transformée, puis dépassée. Discrètement, sans mise en scène, mais avec détermination. Et c'est peut-être là le détail le plus révélateur.

Comme le souligne Joseph Mounayer, l'objectif était clair dès le départ : « Il ne s'agissait pas seulement de choisir un candidat. Il s'agissait de montrer que nous continuons ».

Dans un monde qui s'est brièvement arrêté, la sommellerie libanaise, elle, a continué.

When the world pauses, sommellerie adapts: Lebanon's quiet triumph || *There are moments when the world of wine, so often associated with pleasure, must confront reality. In Lebanon, a single question emerged: how do you continue when the usual rules no longer apply?*

For the Lebanese Sommelier Association (ASLIB), the answer was to adapt. "We had to rethink everything", explains Joseph Mounayer. "Bringing judges into the country was simply not possible. The choice therefore became clear: either we cancelled, or we found another way".

Through ongoing discussions, a fully digital format took shape. A solution born out of necessity, yet one that introduced an unexpected shift in perspective. Stripped of the theatrical dimension of competition, only one thing remained, laid bare: pure skill. Candidates were assessed on the fundamentals of their craft, with an added dimension. Precision of language, clarity of thought, and composure in isolation became just as essential as technical knowledge. In many ways, it marked a return to the very essence of sommellerie.

To oversee this unique edition, ASLIB brought together an international jury whose credibility speaks for itself: Jean-Vincent Ridon, Dominique Laporte and Higgs Jacobs.

The final brought together two distinct expressions of Lebanese sommellerie. On one side, Joseph Haddad, the reigning Best Sommelier of Lebanon, embodied experience, discipline and a career built on consistency. His work at Butlers reflects a classical approach to the profession, grounded in precision and control. Opposite him stood Albin Mounayer, just 23 years old, yet already active across several facets of the wine world. As an ambassador and sommelier for Musée du Liban, he leads tastings and events while also operating on the commercial side of the industry, managing an import business and working on the floor of a wine bar offering nearly 400 wines by the glass.

Albin Mounayer was ultimately named Lebanon's representative for the ASI Best Sommelier of the World competition. His victory reflects a broader evolution within the profession: a generation comfortable navigating multiple roles, blending hospitality with entrepreneurship, and redefining what it means to be a sommelier today.

At its core, this was never simply about selecting a candidate. It was about continuity. About refusing to let circumstances dictate identity. Lebanon's sommelier community did more than adapt to adversity: it absorbed it, reshaped it, and moved forward. Quietly, without spectacle, yet with determination. And perhaps that is the most telling detail of all.

As Joseph Mounayer puts it, the objective was clear from the outset: "It wasn't only about choosing a candidate. It was about showing that we continue".

In a world that briefly paused, Lebanese sommellerie did not.

Joseph Mounayer

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU



UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Fabrice Sommier signe un second mandat

Réunis en avril à Montmarault, dans l'Allier, les membres de l'Union de la Sommellerie Française ont tenu leur assemblée générale annuelle sous l'égide de l'association régionale d'Auvergne, qui célébrait à cette occasion ses 40 ans. Près de 150 professionnels venus de toute la France ont participé à ces deux journées d'échanges, consacrées au bilan de l'année écoulée et aux perspectives de la profession.

Sans surprise, Fabrice Sommier a été reconduit à la présidence pour un second mandat. Élu une première fois en 2023, il s'inscrit dans une dynamique positive, portée par une augmentation constante du nombre d'adhérents. L'UDSF confirme ainsi son attractivité et sa capacité à fédérer l'ensemble des acteurs de la filière, des sommeliers expérimentés aux jeunes en formation.

Parmi les faits marquants de ce premier mandat, l'intégration de Saint-Martin comme 25^e région fin 2024 illustre la volonté d'élargir la représentation, notamment en Outre-mer. L'ouverture vers d'autres métiers du vin, des cavistes aux œnologues, témoigne également d'une approche plus transversale, visant à renforcer les synergies au sein du secteur.

L'assemblée a également entériné la composition d'un nouveau bureau, avec notamment la nomination de Caroline Furstoss en tant que secrétaire générale, aux côtés de Laetitia Buron, secrétaire adjointe. Sébastien Julien devient trésorier général, assisté de Frédéric Devautour, tandis que Clotilde Mengin est désignée ambassadrice.

Dans la continuité de cette dynamique, l'UDSF entend poursuivre ses engagements, notamment à travers la création d'une Commission Innovation, dédiée à anticiper les évolutions du métier. L'année 2026 s'annonce d'ailleurs stratégique, avec la finale du Meilleur Sommelier de France à Lyon, suivie de la finale ASI, autant de rendez-vous clés pour valoriser l'excellence et susciter de nouvelles vocations.

Union de la Sommellerie Française: Fabrice Sommier secures a second term || Gathered in April in Montmarault, in the Allier region, members of the Union de la Sommellerie Française held their annual general assembly under the auspices of the Auvergne regional association, which marked its 40th anniversary on this occasion. Nearly 150 professionals from across France took part in two days of discussions, focused on reviewing the past year and exploring the profession's future outlook.

Unsurprisingly, Fabrice Sommier was re-elected as president for a second term. First elected in 2023, he continues to build on a positive momentum, driven by a steady increase in membership. The UDSF thus confirms both its attractiveness and its ability to bring together all stakeholders in the sector, from experienced sommeliers to those currently in training.

Among the highlights of this first term, the integration of Saint-Martin as the 25th region at the end of 2024 reflects a clear intention to broaden representation, particularly in overseas territories. The organisation has also opened up to other wine professions, from wine merchants to oenologists, illustrating a more transversal approach aimed at strengthening synergies across the sector.

The assembly also ratified the composition of a new executive board, notably appointing Caroline Furstoss as General Secretary, alongside Laetitia Buron as Deputy Secretary. Sébastien Julien takes on the role of Treasurer General, supported by Frédéric Devautour, while Clotilde Mengin has been named UDSF Ambassador.

Building on this momentum, the UDSF aims to pursue its commitments, notably through the creation of an Innovation Commission dedicated to anticipating the evolution of the profession. The year 2026 is already shaping up to be strategic, with the Best Sommelier of France final in Lyon, followed by the ASI Best Sommelier competition, key milestones to showcase excellence and inspire new vocations.



Sébastien Julien, Caroline Furtoss, Fabrice Sommier, Laetitia Buron et Frédéric Devautour.

TASTE ITALY

58TH EDITION
APRIL 12-15, 2026
VERONA, ITALY

TRADE
ONLY
GET YOUR
FREE BADGE
TO JOIN US



Produced by



In collaboration with



Other wine and food events
of Veronafiere



Together with Vinitaly



MAXIME VALERY

remporte le 21^e Master of Port

Maxime Valery.

Fin 2025, au Cercle d'Aumale, la finale du 21^e Master of Port a vu couronner Maxime Valery, chef sommelier exécutif de l'Auberge du Pont de Collonges – Paul Bocuse**. Il succède ainsi à Frédéric Schaetzel, titré lors de la précédente édition.

Organisé tous les deux ans par l'Institut des Vins du Douro et de Porto, le Syndicat des Grandes Marques de Porto et l'Union de la Sommellerie Française, le concours a réuni une sélection de sommeliers venus défendre leur expertise des vins de Porto. Ils étaient vingt-sept au départ. Six ont poursuivi l'aventure après les premières épreuves, avant que trois finalistes ne se retrouvent face au jury : Logan Guignot-Trufley, Mattia Angius et Maxime Valery.

Exercices de dégustation, gestes techniques, capacité à argumenter et à s'adapter à des situations de service concrètes : la finale a laissé peu de place à l'improvisation. Conçues par Bertrand Bijasson et le comité technique, les épreuves ont mis à l'épreuve autant la précision que la maîtrise du temps et du stress.

Fort d'un parcours construit au sein de grandes tables françaises et internationales, Maxime Valery a su faire la différence par la solidité de ses connaissances et la justesse de son approche. Lors de la remise des prix, en présence des représentants des institutions du Porto et de la sommellerie française, il s'est vu remettre le trophée de Master of Port, une cave de bouteilles prestigieuses ainsi qu'un séjour dans la vallée du Douro.

Prochaine étape désormais : rendez-vous en 2027 pour la 22^e édition de ce concours emblématique, véritable marqueur d'excellence dans le monde de la sommellerie.

Maxime Valery wins the 21st Master of Port
In late 2025, the Cercle d'Aumale in Paris hosted the final of the 21st Master of Port, where Maxime Valery, Executive Head Sommelier at the Auberge du Pont de Collonges, Paul Bocuse**, was crowned winner. He succeeds Frédéric Schaetzel, who claimed the title at the previous edition.

Held every two years and organised by the Institute of Douro and Porto Wines, the Syndicate of Port Wine Shippers and the Union de la Sommellerie Française, the competition brought together a select group of sommeliers showcasing their expertise in Port wines. Twenty-seven candidates took part in the initial selection. Six advanced beyond the first rounds, before three finalists faced the jury: Logan Guignot-Trufley, Mattia Angius and Maxime Valery.

Tasting exercises, technical skills, the ability to argue a position and adapt to real-life service scenarios left little room for improvisation during the final. Designed by Bertrand Bijasson and the technical committee, the challenges tested both precision and the ability to perform under time pressure.

With a career built across leading French and international establishments, Maxime Valery stood out for the depth of his knowledge and the accuracy of his approach. At the awards ceremony, attended by representatives of Port wine institutions and the French sommelier community, he was presented with the Master of Port trophy, a prestigious cellar of Port wines and a stay in the Douro Valley.

The next milestone is already set: the 22nd edition of this landmark competition, a recognised benchmark of excellence in the world of sommellerie, will take place in 2027.



En lumière :

ASSOCIATION ALPES PROVENCE CÔTE D'AZUR une passion partagée

Créée en 1993 par le regretté Paul Léaunard, l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence fait rayonner la culture du vin dans toute la région provençale. Présidée aujourd'hui par Yvon Gary, Maître Sommelier de l'UDSF, elle rassemble plus de 70 membres, tous professionnels du vin, animés par une même passion : représenter avec exigence et bienveillance le monde viticole.

L'association s'est construite autour de valeurs fortes : l'échange d'expériences, la curiosité, la proximité avec les vignerons mais aussi l'accompagnement des jeunes générations vers l'excellence du métier de sommelier. Un trait d'union intergénérationnel !

L'ASAMP propose régulièrement des visites de domaines afin de mieux comprendre le travail des vignerons et créer un véritable lien entre production et sommellerie. Des masterclasses sont également proposées afin d'approfondir les connaissances techniques et sensorielles de chacun. Chaque année, un voyage œnologique est organisé dans une région viticole française ou à l'étranger. Ces immersions permettent d'ouvrir les horizons, de comparer les pratiques et d'enrichir la culture professionnelle des membres.

Très engagée dans la formation, l'association travaille en étroite collaboration avec l'UDSF pour préparer les jeunes sommeliers à la profession et aux concours professionnels. Un lien fort unit également l'association aux élèves de certification complémentaire sommellerie, notamment du lycée Jean-Paul Passédât de Marseille. De plus, c'est sous la présidence de Gisèle Marguin qu'a été instauré en 2005 le baptême des promotions de sommellerie, marquant l'entrée officielle des jeunes dans la grande famille des professionnels du vin.

Plus qu'une association, l'ASAMP forme une véritable communauté de passionnés où chacun apporte son expérience, sa sensibilité et son parcours. Sa philosophie est simple : apprendre sans cesse, transmettre, valoriser le travail des vignerons et faire rayonner la culture du vin avec professionnalisme et humilité.

In the spotlight: the Alpes-Marseille-Provence Sommeliers Association, a shared passion || Founded in 1993 by the late Paul Léaunard, the Alpes-Marseille-Provence Sommeliers Association has been promoting wine culture throughout the Provence region for more than three decades. Now chaired by Yvon Gary, UDSF Master Sommelier, the association brings together more than 70 members, all wine professionals driven by a shared passion: to represent the wine world with both high standards and a spirit of openness.

The association has been built around strong core values: the exchange of experience, curiosity, close relationships with winegrowers, and the support of younger generations on their path toward excellence in the sommelier profession. A true intergenerational link.

ASAMP regularly organises estate visits to gain deeper insight into the work of winegrowers and to foster a genuine connection between production and sommellerie. Masterclasses are also offered to further develop members' technical and sensory expertise. Each year, an oenological trip is organised to a French wine region or abroad. These immersive experiences broaden perspectives, encourage comparison of practices, and enrich the professional culture of the members.

Deeply committed to education and training, the association works closely with the UDSF to prepare young sommeliers for both the profession and competitive examinations. Strong ties also link the association with students enrolled in the complementary sommelier certification, particularly those from the Lycée Jean-Paul Passédât in Marseille. In addition, it was under the presidency of Gisèle Marguin that the tradition of christening sommelier graduating classes was established in 2005, marking the official entry of young professionals into the wider wine community.

More than just an association, ASAMP is a true community of enthusiasts, where each member contributes their experience, sensibility, and personal journey. Its philosophy is simple: to keep learning, to share knowledge, to promote the work of winegrowers, and to champion wine culture with professionalism and humility.

« Levez-vous. Présentez-vous. Dans quelle maison travaillez-vous ? »

Ces mots, à la fois fraternels et exigeants, étaient ceux de Georges Lepré. Chaque jeudi, à l'EPMT, lors des dégustations de l'Association des Sommeliers de Paris, il invitait les jeunes professionnels à affirmer leur identité et leur engagement professionnel.

Georges Lepré a marqué plusieurs générations de sommeliers, notamment dans le cadre de l'Académie du Vin fondée par Steven Spurrier. Parmi ses élèves figurent des noms devenus des références : Éric Beaumard, David Biraud, Philippe Faure-Brac, Gérard Margeon, Olivier Poussier, Jacques Boudin, Philippe Bourguignon, Didier Bureau, Jean-Michel Deluc, Tony Moinnereau, Benjamin Roffet, Éric Sertour, ou encore Antoine Petrus.

En 1989, il crée le titre de Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française, contribuant à structurer et valoriser la profession. Son parcours illustre une exigence constante. Il officie au Grand Véfour de 1966 à 1983, aux côtés de Raymond Oliver, succédant à Philibert Hénocq, figure majeure du XX^e siècle. Pionnier, il compte parmi les premiers sommeliers français à travailler en Californie. En 1983, il rejoint le Ritz, à l'Espadon, jusqu'en 1993, avant de poursuivre au Savour Club. Auteur et contributeur engagé, il participe à plusieurs ouvrages de référence tels que *Le petit Larousse des Vins - Connaître, choisir, déguster* (2008) et surtout *Le Ritz, Magie d'un Palace et de ses Vins* (1991).

À travers son exigence et sa transmission, Georges Lepré a contribué à faire vivre la culture du vin, des grandes tables gastronomiques aux maisons plus intimistes comme *La Bonne Franquette*.

“Stand up. Introduce yourself. Which house do you work for?” || These words, both fraternal and exacting, were characteristic of Georges Lepré. Every Thursday at the EPMT, during the tastings organised by the Association des Sommeliers de Paris, he

encouraged young professionals to assert their identity and professional commitment.

Georges Lepré shaped several generations of sommeliers, notably through the Académie du Vin founded by Steven Spurrier. Among his students are names that have since become benchmarks in the profession: Éric Beaumard, David Biraud, Philippe Faure-Brac, Gérard Margeon, Olivier Poussier, Jacques Boudin, Philippe Bourguignon, Didier Bureau, Jean-Michel Deluc, Tony Moinnereau, Benjamin Roffet, Éric Sertour and Antoine Petrus.

In 1989, he created the title of Maître Sommelier of the Union de la Sommellerie Française, helping to structure and elevate the profession. His career reflects unwavering standards. He served at Le Grand Véfour from 1966 to 1983 alongside Raymond Oliver, succeeding Philibert Hénocq, a leading figure of 20th-century sommellerie. A pioneer, he was among the first French sommeliers to work in California. In 1983, he joined the Ritz at L'Espadon, where he remained until 1993, before continuing at the Savour Club.

An engaged author and contributor, he took part in several reference works, including *Le Petit Larousse des Vins - Connaître, choisir, déguster* (2008) and, notably, *Le Ritz, Magie d'un Palace et de ses Vins* (1991).

Through his high standards and dedication to transmission, Georges Lepré played a significant role in sustaining wine culture, from leading gastronomic establishments to more intimate venues such as *La Bonne Franquette*.



Georges Lepré

Bumbu Original

Élaboré à la Barbade, cet assemblage de cannes à sucre des Caraïbes et d'Amérique du Sud, s'impose comme la référence emblématique de la marque, avec ses notes de vanille, caramel et cannelle.

Crafted in Barbados, this blend of sugar cane from the Caribbean and South America stands as the brand's iconic reference, with notes of vanilla, caramel and cinnamon.

40 % vol. - 39,90 €
Disponible en grande distribution et chez les cavistes.



Velvet Fig 12 ans Wemyss Malts

Whisky blended malts écossais. Après douze ans de maturation complète dans des ex fûts de sherry, les whiskies ont été assemblés dans d'autres fûts pendant cinq mois. Le résultat est un assemblage riche et équilibré, avec des notes de figues, de chocolat noir et des épices douces.

A Scottish blended malt whisky. After twelve years of full maturation in ex-sherry casks, the whiskies were married in additional casks for five months. The result is a rich, balanced blend with notes of fig, dark chocolate and sweet spices.

46 % vol. - 67 € - Édition limitée

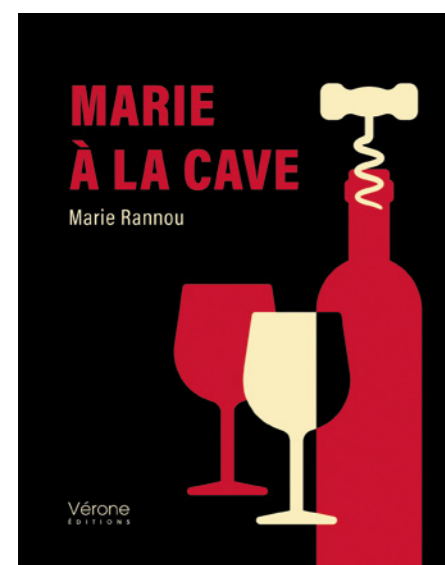
KABUTO par BIPOD

Kabuto est le bouchon de vin sous vide nouvelle génération conçu pour préserver les arômes et la qualité des vins après ouverture. Associé à la pompe à vide professionnelle DROID, Kabuto extrait jusqu'à 95 % de l'air en quelques secondes, ralentissant efficacement l'oxydation.



Kabuto is a next-generation vacuum wine stopper designed to preserve aromas and wine quality after opening. Used with the professional DROID vacuum pump, it removes up to 95% of the air within seconds, effectively slowing oxidation.

Disponible à partir de 40 € (2 bouchons) ou en starter pack avec le DROID dès 330 €.



MARIE À LA CAVE

Marie Rannou

Guide pratique, centré sur les cépages, avec l'ambition de rendre l'apprentissage à la fois ludique et accessible. Des informations essentielles pour une compréhension claire, afin de faciliter la découverte et la connaissance des différents types de raisins utilisés dans la vinification.

A practical guide focused on grape varieties, aiming to make learning both engaging and accessible. It provides essential information for a clear understanding, helping readers discover and better understand the different types of grapes used in winemaking.

Vérone éditions - 100 pages - 13,50 €

ALTO de Cantenac Brown Bordeaux Blanc 2024

Ce vin blanc singulier se distingue par sa minéralité ciselée, ses délicates notes de fruits blancs, d'agrumes et sa texture à la fois suave et vibrante. Un bel équilibre entre fraîcheur, maturité et expression aromatique. *This distinctive white wine stands out for its precise minerality, delicate notes of white fruit and citrus, and a texture that is both smooth and vibrant. A fine balance between freshness, ripeness and aromatic expression.*

Vendu chez les cavistes au prix moyen de 25,20 €



JUNMAI GINJO 55 Hakkaisan

Fruit de l'assemblage de l'eau née de la fonte des neiges du mont Hakkai, et des meilleures variétés de riz, ce saké est d'une pureté et d'une finesse remarquables. Sa bouche fraîche évolue sur une belle matière fine, ronde et équilibrée, des arômes de fruits à chair blanche et acidulés, de beaux amers.

Made from a blend of pure water sourced from the melting snow of Mount Hakkai and premium rice varieties, this sake displays remarkable purity and finesse. The palate is fresh, with a fine, round and balanced texture, offering aromas of white and tangy fruits alongside subtle bitterness.

Vendu à la Galerie K Paris au prix de 42 €



RIBEAUVILLÉ Sylvaner Vieilles Vignes Réserve Alsace Blanc 2024

Des notes de pêches blanches et mirabelles, une attaque en bouche structurée. C'est un vin frais et parfaitement équilibré par une acidité bien mûre.

Notes of white peach and mirabelle plum lead into a structured palate. A fresh wine, perfectly balanced by ripe acidity.

Disponible au prix de 10,70 € sur www.boutique.vins-ribeauville.com



CHÂTEAU CAPBERN Saint-Estèphe 2022

Un vin aux notes de fruits noirs mûrs, relevés d'épices et d'une touche graphite. La bouche est dense, structurée, des tanins puissants mais maîtrisés et une fraîcheur préservée.

A wine with notes of ripe black fruit, enhanced by spices and a hint of graphite. The palate is dense and structured, with powerful yet controlled tannins and well-preserved freshness.

Prix : 26 €



DOMAINE DES HAUTES GLACES EPISTÉMÈ B17P25

Whisky millésimé issu d'une seule parcelle d'orge moissonnée en 2017, vieilli en fûts de Cognac. Un single malt harmonieux et raffiné, qui séduit par sa complexité aromatique, sa texture soyeuse, ses notes salines, beurrées, briochées et maltées.

A vintage whisky from a single plot of barley harvested in 2017 and aged in Cognac casks. A harmonious and refined single malt, offering aromatic complexity, a silky texture, and notes of salinity, butter, brioche and malt.

45 % vol. - 95 € - Cuvée limitée à 1 108 bouteilles





WINE PARIS 2026 là où le monde du vin se retrouve... et se projette

Il y avait, dans les allées de Wine Paris 2026, quelque chose de plus qu'une simple effervescence commerciale. Une tension positive, presque électrique, mêlant prudence stratégique et envie d'avancer. Dans un contexte international bousculé par les incertitudes économiques, les tensions douanières et les recompositions géopolitiques, le salon parisien s'est affirmé comme un point d'ancrage. Un lieu où la filière mondiale des vins et spiritueux vient non seulement faire des affaires, mais chercher des repères.

Avec plus de 63 500 visiteurs professionnels issus de 169 pays et plus de 6 500 exposants venus de 63 nations, l'édition 2026 confirme une dynamique impressionnante. La moitié des participants sont internationaux. Mais Wine Paris ne se résume pas à son affluence : il est devenu un véritable carrefour d'influence. Près de 26 000 rendez-vous ont été préprogrammés via la plateforme de *business matching*, signe d'un marché qui s'organise. Sur les stands, les discussions sont précises. On parle repositionnement, diversification, adaptation aux nouveaux usages.

Car le salon embrasse désormais l'ensemble des catégories : vins, spiritueux, bières, cidres, cocktails, RTD, no/low. Cette ouverture traduit une réalité : les frontières entre segments s'estompent, les modèles évoluent, les consommateurs redéfinissent les codes. La montée en puissance de Be Spirits, qui rassemble 370 exposants, et le lancement de Be No, entièrement dédié au sans-alcool, illustrent cette mutation profonde.

Wine Paris 2026: where the wine world comes together... and looks ahead || There was, in the aisles of Wine Paris 2026, something more than simple commercial buzz. A positive, almost electric tension, blending strategic caution with a clear desire to move forward. In an international context shaped by economic uncertainty, trade tensions and geopolitical shifts, the Paris exhibition has established itself as a point of stability, a place where the global wine and spirits industry comes not only to do business, but to seek direction.

With more than 63,500 trade visitors from 169 countries and over 6,500 exhibitors representing 63 nations, the 2026 edition confirms impressive momentum. Half of the attendees came from outside France, underscoring the event's truly international dimension.

Yet Wine Paris is no longer defined by attendance alone; it has become a genuine hub of influence. Nearly 26,000 meetings were pre-scheduled via the business matching platform, reflecting a market that is increasingly structured and strategic. On the stands, conversations were focused and purposeful. Repositioning, diversification and adaptation to new consumption patterns were at the heart of discussions.

The show now encompasses the full spectrum of categories: wines, spirits, beers, ciders, cocktails, RTDs and no/low alternatives. This broader scope mirrors a shifting landscape where segment boundaries are blurring,

Les conférences ont tout autant attiré. Débats sur les accords commerciaux entre l'Union européenne et le Mercosur ou l'Inde, sur les droits de douane américains ou les tensions internationales, ont réuni une audience attentive. C'est peut-être là que réside la singularité de Wine Paris : dans sa capacité à conjuguer pragmatisme économique et vision à long terme. Les professionnels ne viennent pas seulement signer des contrats. Ils viennent comprendre où va leur secteur, mesurer les transformations à l'œuvre et, parfois, se rassurer.

Rodolphe Lameyse, directeur général de Vinexposium, conclut : « Dans un monde en profonde mutation, la filière a plus que jamais besoin de lieux capables de conjuguer commerce, influence et réflexion collective. Wine Paris s'est imposé comme cette plateforme globale, où se rencontrent les acteurs économiques, institutionnels et politiques pour construire l'avenir des vins et spiritueux. L'édition 2026 marque une nouvelle étape décisive dans cette trajectoire ».

Rendez-vous l'année prochaine, du 15 au 17 février 2027.

EN SAVOIR + → WWW.WINEPARIS.COM

business models are evolving and consumers are reshaping the rules. The continued rise of Be Spirits, bringing together 370 exhibitors, and the launch of Be No, entirely dedicated to alcohol-free beverages, clearly illustrate this structural transformation.

The conference programme proved equally compelling. Debates on trade agreements between the European Union and Mercosur or India, as well as on US tariffs and broader international trade tensions, drew attentive and highly engaged audiences.

Perhaps this is where Wine Paris truly stands apart: in its ability to combine economic pragmatism with long-term vision. Professionals do not come merely to sign contracts. They come to understand where their industry is heading, to assess ongoing transformations and, at times, to find reassurance. As Rodolphe Lameyse, CEO of Vinexposium, concluded: "In a world undergoing profound change, the industry more than ever needs platforms capable of combining commerce, influence and collective reflection. Wine Paris has established itself as that global meeting point, where economic, institutional and political stakeholders come together to shape the future of wines and spirits. The 2026 edition marks a new decisive step in this trajectory".

The next edition will take place from 15 to 17 February 2027.



MILLESIME BIO

une place de marché mondiale qui tient le cap

Référence internationale du vin biologique, Millésime BIO a une nouvelle fois confirmé son rôle de rendez-vous structurant pour la filière.

Cette 33^e édition, qui a réuni producteurs, metteurs en marché et acheteurs professionnels venus de nombreux pays, a mis en lumière la solidité d'un salon dont le positionnement reste inchangé : une offre exclusivement certifiée bio, conçue comme un outil de travail avant tout commercial.

Avec près de 1 500 exposants représentant une vingtaine de pays, Millésime BIO reflète la diversité et le degré de maturité atteinte par le secteur. L'élargissement du périmètre aux bières, cidres et spiritueux biologiques s'inscrit désormais pleinement dans le paysage du salon, sans remettre en cause son identité initiale.

Dans un contexte économique tendu pour la viticulture, la fréquentation des 8 700 visiteurs a affiché un léger recul, mais n'a en aucun cas remis en cause l'essentiel : la qualité des échanges. Le choix d'un visitorat strictement professionnel, assumé de longue date, a permis de préserver des conditions de dégustation et de discussion propices au travail, avec une présence internationale significative (22 % d'étrangers, 50 nationalités représentées).

Organisé par SudVinBio, le salon conserve ainsi une singularité rare dans le paysage des grands événements viticoles : celle d'un rendez-vous pensé par des producteurs pour répondre aux enjeux concrets de la commercialisation. Une approche qui continue de faire de Millésime BIO une place de marché de référence pour les vins et boissons alcoolisées biologiques, à l'heure où la filière cherche à consolider ses débouchés tout en restant fidèle à ses valeurs.



Millésime BIO, a global marketplace holding its course || *An international benchmark for organic wine, Millésime BIO once again confirmed its role as a structuring event for the sector.*

This 33rd edition, which brought together producers, distributors and professional buyers from numerous countries, highlighted the strength of a trade fair whose positioning remains unchanged: an exclusively certified organic offer, designed first and foremost as a practical commercial working tool.

With close to 1,500 exhibitors representing around twenty countries, Millésime BIO reflects both the diversity and the level of maturity reached by the organic sector. The expansion of its scope to include organic beers, ciders and spirits is now fully integrated into the event's landscape, without compromising its original identity.

Against a backdrop of economic pressure on the wine industry, attendance, with 8,700 visitors, showed a slight decline. This, however, did not undermine what remains essential: the quality of exchanges. The long-standing choice of a strictly professional visitor profile has helped preserve optimal conditions for tasting and discussion, supported by a strong international presence, with 22% of visitors coming from abroad and 50 nationalities represented.

Organised by SudVinBio, the trade fair retains a rare singularity within the landscape of major wine events: a platform designed by producers to address the concrete challenges of market access. An approach that continues to position Millésime BIO as a leading global marketplace for organic wines and alcoholic beverages, at a time when the sector is seeking to consolidate its outlets while remaining true to its values.

EN SAVOIR → WWW.MILLESIME-BIO.COM

CHALLENGE MILLÉSIME BIO

un concours au service de la lisibilité du bio

Indissociable du salon, le Challenge Millésime BIO s'est imposé comme un outil de référence pour identifier et valoriser les meilleures expressions du bio à l'échelle internationale.

Pour son édition 2026, le concours a réuni plus de 1 700 vins provenant de 10 pays et 152 bières issues de France et Belgique. Des cuvées évaluées et 6 Prix Spéciaux décernés par un jury de 450 professionnels, présidé par Xavier Thuizat, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Sommelier de France.

La diversité des origines, des styles et des profils présentés témoigne du niveau atteint par la production biologique, tant en France qu'à l'étranger. Les 454 médailles décernées aux vins et les 42 aux bières offrent aux producteurs une reconnaissance crédible et lisible, pensée comme un appui concret à la commercialisation, et non comme une simple distinction honorifique.

L'édition 2026 marque également une ouverture sur de nouveaux segments, avec l'apparition des vins désalcoolisés biologiques (3 cuvées récompensées), signe d'une filière attentive aux évolutions de consommation. Côté bière, la montée en puissance des références sans alcool et l'accent mis sur le sourcing bio français confirment des tendances de fond.

Par son exigence de dégustation, le Challenge Millésime BIO joue pleinement son rôle de baromètre qualitatif. Un repère devenu essentiel pour les acheteurs comme pour les producteurs engagés dans une viticulture en constante évolution.



Challenge Millésime BIO, a competition enhancing the visibility of organic wines

|| *Inseparable from the trade fair, the Challenge Millésime BIO has established itself as a benchmark tool for identifying and showcasing the finest organic wines and beers at international level.*

For its 2026 edition, the competition brought together more than 1,700 wines from ten countries and 152 beers from France and Belgium. These entries were assessed by a jury of 450 professionals, chaired by Xavier Thuizat, Meilleur Ouvrier de France and Best Sommelier of France.

The diversity of origins, styles and profiles presented reflects the level of quality now achieved by organic production, both in France and abroad.

The 454 medals awarded to wines and the 42 medals granted to beers provide producers with clear and credible recognition, conceived as a practical support for market positioning rather than a purely symbolic distinction.

The 2026 edition also marks an opening towards new segments, with the introduction of organic dealcoholised wines, three of which were awarded, illustrating a sector attentive to changing consumer expectations. On the beer side, the growing presence of alcohol-free references and the emphasis on French-sourced organic ingredients confirm underlying market trends.

Through the rigour of its tasting process, the Challenge Millésime BIO fully fulfils its role as a qualitative benchmark. It has become an essential reference for buyers and producers alike, engaged in an organic wine and brewing sector that continues to evolve.

2026 RESULTS → WWW.CHALLENGE-MILLESIME-BIO.COM

ALT'

un format collectif qui résiste et rassemble



À Angers, Le Salon des Vins de Loire, La Levée de la Loire et le Salon des Vins Demeter ont une nouvelle fois fait cause commune sous la bannière ALT'. Un format collectif qui s'impose désormais comme un rendez-vous qui répond aux besoins concrets des vigneron et des acheteurs. Une philosophie qui, année après année, fait sa singularité.

Dans un contexte marqué par des tensions économiques, climatiques et structurelles, l'édition 2026 d'Angers Loire dégusT' confirme la solidité du modèle. Réunis au Parc des Expositions d'Angers, 4.300 acheteurs et prescripteurs professionnels ont arpenté les allées du salon, un niveau de fréquentation proche des éditions précédentes. Un signal fort pour la filière, qui témoigne de la capacité d'ALT' à rester un outil de travail pertinent malgré un environnement incertain.

Mais au-delà de la fréquentation, c'est l'ambiance générale qui donne le ton. Sur les stands, le temps de la discussion reprend ses droits. Les échanges se veulent directs, concrets, et profondément humains. Ici, le temps de la rencontre prime, tout comme la possibilité de construire des relations commerciales durables, loin de la course aux volumes.

Cette atmosphère repose sur des choix assumés. La dégustation reste au centre du dispositif, soutenue par des espaces pensés pour la découverte libre, comme l'Espace de Libre Dégustation ou la Chenin Fan Zone. Les masterclass, conférences et temps forts partenaires viennent compléter l'expérience, apportant matière à réflexion et à échange.

En restant fidèle à son ADN tout en faisant évoluer son format, ALT' s'affirme comme un salon lisible, utile et aligné avec les attentes du terrain. Prochaine étape : les 1^{er} et 2 février 2027, pour poursuivre cette dynamique collective.

ALT': a collective format that endures and brings people together

In Angers, Le Salon des Vins de Loire, La Levée de la Loire and the Salon des Vins Demeter once again joined forces under the ALT' banner. This collective format has established itself as a meeting point that addresses the practical needs of both winegrowers and buyers. A philosophy that, year after year, defines its distinct identity.

Against a backdrop of economic, climatic and structural pressures, the 2026 edition of Angers Loire dégusT' confirmed the robustness of the model. Held at the Parc des Expositions d'Angers, the event welcomed 4,300 professional buyers and prescribers, a level of attendance in line with previous editions. A strong signal for the sector, demonstrating ALT's ability to remain a relevant working platform despite an uncertain environment.

Beyond attendance figures, it was the overall atmosphere that set the tone. On the stands, time was given back to conversation. Exchanges were direct, concrete and deeply human. Here, the quality of the encounter takes precedence, along with the opportunity to build long-term commercial relationships, far removed from the race for volume.

This atmosphere is the result of deliberate choices. Tasting remains at the heart of the experience, supported by spaces designed for free exploration, such as the Free Tasting Area and the Chenin Fan Zone. Masterclasses, conferences and partner-led highlights further enrich the programme, providing substance for reflection and discussion.

By staying true to its DNA while continuing to refine its format, ALT' asserts itself as a clear, useful event aligned with the realities of the trade. The next chapter is already set for 1 and 2 February 2027, to continue this collective momentum.



92/100
JAMES SUCKLING.COM

92/100
falstaff

91/100
Decanter

L'ORATOIRE DES PAPES
AOP Châteauneuf-du-Pape

ADVINI

1926 - 2026
L'ORATOIRE DES PAPES
CÉLÈBRE 100 ANS D'HISTOIRE

www.loratoiredespapes.fr

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



DANIEL CATHIARD l'élégance du vivant

Daniel Cathiard n'est plus. Et avec lui s'éteint une élégance rare, faite de discrétion et de fidélité à ses convictions. Daniel, c'était l'ancrage. Celui qui avançait droit, sans bruit, mais avec une force tranquille, aux côtés de Florence, son évidence, son énergie.

Ils se sont rencontrés jeunes, skis aux pieds. Trois vies plus tard, le vin les a réunis à nouveau. Smith Haut Lafitte est devenu leur œuvre commune, née d'un gel en 1991, construite contre vents et doutes, et aujourd'hui référence mondiale.

Le 25 mars 2025, avec Xavier Thuizat, j'ai eu la chance de partager quelques heures à leurs côtés. Daniel était là, attentif, souriant, laissant Florence raconter, provoquer, rire. Il écoutait. Il savait. Quel magnifique souvenir... Nous avons parlé du Vercors où je vis. « Nous viendrons vous voir, ça nous rappellera de bons souvenirs, on adore le Vercors avec Florence! ».

Dans les verres, les vins vibraient. Et Florence, fidèle à elle-même, lâchait cette phrase qui résume tout leur rapport au vivant : « J'ai vu une photo de la planète Mars, il y a des feuilles d'argile là-bas. [...] L'idée de planter du merlot vient de là, j'en suis persuadée! ».

Alors aujourd'hui, on se dit que Daniel est peut-être allé voir de plus près ce qu'il se passe sur Mars. Vérifier les sols. Observer le vivant. Avec cette même curiosité calme qui l'animait ici-bas.

Daniel Cathiard laisse une trace immense, mais jamais tapageuse. Une trace faite de loyauté envers ses équipes, de respect du sol, de confiance dans le temps long. Il laisse surtout Florence, sa partenaire de toujours, cette championne au cœur libre, continuer la descente. Et nous savons qu'elle la fera, comme toujours, avec panache.

À Florence, à leurs enfants, et à toutes les équipes de Smith Haut Lafitte, nous adressons notre soutien le plus sincère et toute notre affection. Daniel continuera de vivre dans chaque geste, chaque sol, chaque vin.

Merci Daniel, pour ces vins qui ont une âme. Ils continueront de parler pour vous.

Florence Corbalan

Daniel Cathiard, the elegance of the living
Daniel Cathiard is no more. With him fades a rare elegance, shaped by discretion and unwavering fidelity to his convictions. Daniel was an anchor. A man who moved forward steadily, without noise, yet with quiet strength, alongside Florence, his obvious partner, his energy.

They met young, skis on their feet. Three lives later, wine brought them together again. Smith Haut Lafitte became their shared endeavour, born of a frost in 1991, built against headwinds and doubt, and now a global benchmark.

On 25 March 2025, with Xavier Thuizat, I had the privilege of spending a few hours in their company. Daniel was there, attentive, smiling, letting Florence tell stories, provoke, laugh. He listened. He knew. What a wonderful memory... We spoke of the Vercors, where I live. "We will come and see you, it will bring back good memories, Florence and I love the Vercors!".

In the glasses, the wines were alive with vibration. And Florence, true to herself, offered this line that sums up their entire relationship with the living world: "I saw a photograph of the planet Mars, there are layers of clay there... That is where the idea of planting Merlot comes from, I am convinced of it!".

So today, one cannot help but think that Daniel may have gone to take a closer look at what is happening on Mars. To examine the soils. To observe the living. With that same calm curiosity that animated him here on earth.

Daniel Cathiard leaves an immense legacy, never ostentatious. A legacy shaped by loyalty to his teams, respect for the soil, and trust in the long view. Above all, he leaves Florence, his lifelong partner, that free-spirited champion, to continue the descent. And we know she will do so, as always, with panache.

To Florence, to their children, and to all the teams at Smith Haut Lafitte, we extend our most sincere support and deepest affection. Daniel will continue to live on in every gesture, every soil, every wine.

Thank you, Daniel, for these wines that have a soul. They will continue to speak for you.

CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE

Le savoir-faire vigneron,
depuis 1921

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

CHAMPAGNE
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

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

NOUVELLE AQUISITION

Château La Voûte
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Micro-domaine au **terroir magistral**
Jardin de vigne historique
Sommet calcaire de l'AOC St-Émilion
Précision et finesse

Distribution
100% direct

Allocations & Conditions
sur demande

DOMAINES DE MONCETS
Artisans de la biodiversité

CHÂTEAU MONCETS - CHÂTEAU DE CHAMBRUN - CHÂTEAU LA BASTIDETTE - CHÂTEAU LA VOÛTE
LALANDE DE POMÉROL MONTAGNE SAINT-ÉMILION SAINT-ÉMILION GRAND CRU

1 Chemin de Roussillon, 33500 Néac
contact@domaines-moncets.com
+33 (0)5 57 51 19 33
www.domaines-moncets.com



GRANDI LANGHE 2026 quand le Piémont parle au monde

En janvier, Turin est devenue la capitale des vins du Piémont. La dixième édition de « Grandi Langhe e il Piemonte del Vino » a accueilli plus de 6 500 professionnels accrédités du secteur.

Organisé par le *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani*, l'événement a, une fois encore, démontré la force d'attraction des appellations des Langhe. Le résultat n'a pas été celui d'un simple salon professionnel, mais d'une véritable déclaration de confiance : celle d'un territoire à l'identité forte, à la culture de production raffinée et au langage de la qualité désormais pleinement lisible pour le marché mondial.

Cette conviction a été reprise par Sergio Germano, président du Consortium, qui a souligné à la fois la force du territoire et la crédibilité de ses dénominations. Le niveau exceptionnel des vins présentés ainsi que la qualité du public professionnel ont adressé un message limpide : les vins des Langhe continuent d'occuper une place de référence dans l'univers des appellations premium, et Grandi Langhe demeure l'un des lieux majeurs où ce statut se mesure et se renouvelle.

Le cadre a puissamment contribué à l'atmosphère. OGR Torino, avec son architecture industrielle monumentale et son rythme résolument contemporain, a offert l'écrin idéal à un événement tourné vers l'avenir sans jamais rompre le lien avec son origine. Peu de lieux auraient pu exprimer avec autant de justesse la double nature de Grandi Langhe : enracinée et cosmopolite, mais résolument actuelle dans sa mise en scène.

Dix ans après sa création, Grandi Langhe s'est ainsi affirmé comme bien davantage qu'un rendez-vous annuel. L'événement est devenu un instrument de positionnement d'une rare finesse pour une culture italienne du vin qui comprend toujours mieux la valeur d'une parole portée avec clarté, assurance et style. Cette dixième édition n'a pas seulement célébré une étape ; elle a consacré une stature.

Grandi Langhe 2026: when Piedmont speaks to the world || In January, Turin became the capital of Piedmontese wines. The tenth edition of "Grandi Langhe e il Piemonte del Vino" welcomed more than 6,500 accredited industry professionals.

Organised by the *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani*, the event once again demonstrated the strong appeal of the Langhe appellations. It proved to be far more than a conventional trade fair, standing instead as a true statement of confidence: that of a territory with a strong identity, a refined production culture, and a language of quality now fully intelligible to the global market.

This conviction was echoed by Sergio Germano, President of the Consortium, who highlighted both the strength of the territory and the credibility of its denominations. The exceptional standard of the wines presented, combined with the calibre of the professional audience, delivered a clear message: Langhe wines continue to hold a benchmark position within the premium appellation landscape, and Grandi Langhe remains one of the key platforms where this status is both assessed and reaffirmed.

The setting played a powerful role in shaping the atmosphere. OGR Torino, with its monumental industrial architecture and distinctly contemporary rhythm, provided the ideal backdrop for an event looking firmly to the future while never severing its ties to its origins. Few venues could have expressed so accurately the dual nature of Grandi Langhe: deeply rooted and cosmopolitan, yet resolutely modern in its presentation.

Ten years after its inception, Grandi Langhe has established itself as far more than an annual gathering. It has become a highly sophisticated positioning tool for an Italian wine culture that increasingly understands the value of a voice conveyed with clarity, confidence and style. This tenth edition did more than mark a milestone; it confirmed a stature.

AMOUR DE DEUTZ 2015

la lumière d'une maison en transmission

À l'instant où nous franchissons le seuil de la Maison Deutz à Aÿ, une évidence s'impose : ici, on entre dans une maison au sens plein du terme.

« Bienvenue à la maison », sourit Marc Hoellinger, président-directeur général depuis 2023, dans l'un des salons historiques de la demeure du fondateur, sous le regard de Marie Deutz représentée accoudée à la commode en marbre toujours en place.

Un verre de Brut Classique à la main, Marc évoque Aÿ, seul village de Champagne classé 100 % Grand Cru en pinot noir et chardonnay, « un territoire béni des dieux ».

Fondée en 1838, Deutz reste une maison indépendante, familiale, libre dans ses décisions, petite par la taille – moins de 1 % de la Champagne – mais grande par ses convictions, et désormais désireuse de rayonner davantage. Caroline Latrive, cheffe de caves depuis 2022, nous accompagne : « Chaque année, on repart d'une feuille blanche. Il n'y a pas de recette, seulement une signature à faire perdurer », avec une liberté d'assemblage assumée, un bassin d'approvisionnement resserré autour d'Aÿ et une place centrale accordée au temps : « Nous doublons systématiquement les durées de vieillissement sur lies ». La descente dans les caves du XIX^e siècle marque un basculement. Escalier en colimaçon, bougies, silence, lumière sépia. Dans le berceau d'Amour, face au mur de craie, Amour de Deutz 2015 se révèle : éclat, pureté, une bouche crayeuse, saline, précise, qui s'étire avec grâce. « C'est un élan d'amour éternel », confie Caroline. Un tableau vivant d'arômes — craie, agrumes, brioche, fleurs blanches — donne chair au vin et permet de voir ce que l'on ressent à la dégustation. Millésime solaire, 2015 fut un défi, avec plus de vingt-cinq essais d'assemblage pour trouver l'harmonie ; sept crus, pour la première fois réunis, composent ce vin en trois dimensions, délicat, précis, profondément lumineux.

Autour de la table du dîner, les accords imaginés par Caroline Latrive et le chef Nicolas Lefèvre se révèlent d'une justesse remarquable, toujours au service du champagne, tandis que les millésimes dialoguent et confirment la grandeur de la cuvée : coup de cœur également pour le 2013, tendu et salin, pour le 2006, solaire et généreux, et pour le 2002, servi en majesté, impressionnant d'équilibre et de plénitude. Autant de reflets qui éclairent Amour de Deutz 2015, à l'honneur ce soir-là, et annoncent une très grande destinée : celle d'un vin pur, celle d'une lumière qui s'éveille.

Florence Corbalan



Amour de Deutz 2015: the light of a house in transmission || *From the moment we step through the doors of Maison Deutz in Aÿ, one thing is immediately clear: here, the word house takes on its fullest meaning.*

“Welcome home”, smiles Marc Hoellinger, President and Chief Executive Officer since 2023, as he greets us in one of the historic salons of the founder's residence, under the watchful gaze of Marie Deutz, portrayed leaning against the marble chest of drawers that still stands in place.

With a glass of Brut Classique in hand, Marc speaks of Aÿ, the only village in Champagne classified 100% Grand Cru for both Pinot Noir and Chardonnay, calling it “a land blessed by the gods”.

Founded in 1838, Deutz remains an independent, family-owned house, free in its decisions, modest in size—less than 1% of Champagne—yet strong in its convictions and now eager to extend its reach. Caroline Latrive, Cellar Master since 2022, accompanies us: “Each year, we start with a blank page. There is no recipe, only a signature to preserve,” she explains, highlighting a deliberately free approach to blending, a sourcing area closely focused around Aÿ, and a central role given to time: “We systematically double the ageing periods on lees”.

The descent into the 19th-century cellars marks a turning point. Spiral staircase, candlelight, silence, sepia tones. In the cradle of Amour, facing the chalk wall, Amour de Deutz 2015 reveals itself: brilliance, purity, a chalk-driven, saline and precise palate that unfolds with grace. “It is a surge of eternal love”, confides Caroline. A living tableau of aromas—chalk, citrus, brioche, white flowers—gives substance to the wine and allows one to visualise what is felt during tasting.

A solar vintage, 2015 proved challenging, requiring more than twenty-five blending trials to achieve harmony. Seven crus, brought together for the first time, shape this three-dimensional wine: delicate, precise and deeply luminous.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-DEUTZ.COM



Nicolas Lefèvre, Caroline Latrive et Marc Hoellinger.

Around the dinner table, the pairings imagined by Caroline Latrive and chef Nicolas Lefèvre reveal remarkable accuracy, always in service of the Champagne, as the vintages engage in dialogue and confirm the stature of the cuvée. Special mention goes to the 2013, taut and saline; the 2006, solar and generous; and the 2002, served in full splendour, striking for its balance and sense of completeness. So many reflections that illuminate Amour de Deutz 2015, honoured that evening, and herald a very great destiny: that of a pure wine, that of a light awakening.



Caroline Latrive.



CAIRANNE

CRU DES CÔTES DU RHÔNE

Cairanne, toujours mieux



CAIRANNE-VIN.COM

Cofinancé par
l'Union européenne



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

82^e SAINT-VINCENT TOURNANTE

les Maranges en majesté



En janvier, l'appellation des Maranges, au sud de la Côte de Beaune, a accueilli la 82^e Saint-Vincent Tournante dans un esprit fidèle à son identité : populaire, sincère et engagée. À Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges, trois villages ont vibré à l'unisson autour de leur saint patron et ont rappelé qu'une grande fête viticole se mesure d'abord à la force du collectif.

Dès le défilé inaugural, l'énergie était palpable. Rues décorées, fanfares, caveaux animés : près de 60 000 visiteurs ont répondu présent, confirmant l'attachement du public à ce rendez-vous emblématique du vignoble bourguignon. Les chiffres traduisent l'enthousiasme : 60 000 visiteurs, 30 000 kits adultes, 1 600 kits enfants, 40 000 verres et 12 000 bouteilles ouvertes sur le week-end.

82nd Saint-Vincent Tournante: the Maranges in the spotlight ||

In January, the Maranges appellation, at the southern tip of the Côte de Beaune, hosted the 82nd Saint-Vincent Tournante in a spirit true to its identity: popular, sincere and deeply committed. In Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges and Sampigny-lès-Maranges, three villages moved as one in honour of their patron saint, reminding visitors that a great wine festival is first and foremost a testament to collective strength.

From the opening parade, the energy was unmistakable. Decorated streets, marching bands and lively tasting cellars set the tone as nearly 60,000 visitors gathered, reaffirming the public's enduring attachment to this emblematic Burgundian event. The figures speak for themselves: 60,000 visitors, 30,000 adult tasting kits, 1,600 children's kits, 40,000 glasses and 12,000 bottles opened over the weekend.



Mais au-delà des volumes, c'est l'atmosphère qui a marqué. Bénévoles investis, vigneron disponibles, habitants mobilisés : tous ont incarné une Bourgogne accessible, où la convivialité n'exclut ni l'exigence ni la transmission. Ici, on parle de Climats, de millésimes et de coteaux escarpés avec la même simplicité que l'on partage un verre.

Déjà remarquées dès l'édition 1997, les Maranges ont confirmé en 2026 leur capacité à fédérer. Cette Saint-Vincent aura dépassé le seul cadre viticole pour célébrer un territoire, son patrimoine et son sens de l'accueil. Un week-end lumineux, porté par une liesse collective et un supplément d'âme résolument marangeois.

EN SAVOIR + → WWW.SAINTVINCENT2026.FR

Yet beyond the numbers, it was the atmosphere that left a lasting impression. Dedicated volunteers, approachable winegrowers and fully engaged residents embodied an accessible Burgundy, where conviviality goes hand in hand with high standards and transmission. Here, conversations about the Climats, vintages and steep slopes flow as naturally as the wine in the glass.

Already noted for their hosting of the 1997 edition, the Maranges once again demonstrated their ability to unite and inspire in 2026. This Saint-Vincent extended well beyond the strictly viticultural sphere to celebrate a territory, its heritage and its generous sense of hospitality. A luminous weekend, driven by collective joy and a distinctly Maranges spirit.

Photo : Andrés Fluxa

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Saint-Émilion Grand Cru Classé 2025 par Raimonds Tomsons

Dans les salons du Grand Hôtel de Bordeaux, l'ambiance est studieuse mais détendue. Raimonds Tomsons y a rencontré Pierre et Axelle Courdurié pour découvrir le Château Croix de Labrie 2025, en primeur. Verre en main, il prend le temps d'observer, de sentir, de goûter. Un moment d'échanges où le vin commence déjà à raconter son histoire.

A LA DÉGUSTATION

La robe est profonde, avec un cœur pourpre-violet presque opaque et un fin liseré violet éclatant, signe d'une excellente concentration et intensité. Le nez est très ouvert et expressif, porté par une belle pureté de fruit et un parfum séduisant, aérien. Des arômes de violette et de lilas qui conduisent à des notes de mûre fraîchement écrasée, de cassis et de griotte. De subtiles touches de réglisse et d'épices douces apportent chaleur et complexité, tandis qu'une délicate pointe d'eucalyptus insuffle une belle fraîcheur. De fines nuances boisées, parfaitement intégrées, apportant du relief sans masquer le fruit. La bouche présente une très belle concentration dès l'attaque, sans aucune lourdeur, portée par une fraîcheur et une tension remarquables. Les tanins sont d'une grande finesse de grain, parfaitement intégrés, conférant au vin une structure précise et déjà harmonieuse. Le milieu de bouche dévoile des couches de cerise noire fraîchement écrasée, de prune et de cassis, avec une pureté et une énergie impressionnantes. La finale est longue et précise, portée par une fraîche expression du terroir, qui apporte équilibre, élan et définition au cœur concentré du vin. C'est un vin d'une grande précision et d'un bel équilibre, alliant matière et concentration, profondeur de fruit, élégance aromatique et structure ample mais raffinée, avec une forte expression du terroir.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR

Château Croix de Labrie Saint-Émilion Grand Cru Classé 2025, tasted by Raimonds Tomsons

In the salons of the Grand Hôtel de Bordeaux, the atmosphere is both focused and relaxed. Raimonds Tomsons met Pierre and Axelle Courdurié there to discover Château Croix de Labrie 2025 en primeur. Glass in hand, he takes the time to observe, to smell, to taste. A moment of exchange where the wine already begins to tell its story.

Tasting review

The color is deep, with an almost opaque purple-violet core and a thin, vibrant purple rim, indicating excellent concentration and intensity. The nose is very open and expressive, with a charming purity of fruit and an alluring, lifted perfume. Aromas of violets and lilac lead into ripe, freshly crushed blackberries, cassis, and Morello cherry. Subtle notes of liquorice and sweet spice add warmth and complexity, while a delicate hint of eucalyptus brings freshness. Fine, well-integrated oak nuances remain in the background, adding polish without overshadowing the fruit. The palate shows a very fine concentration on the attack, without any sense of heaviness, lifted by freshness and tension. The tannins are remarkably fine-grained and well-integrated, giving the wine a precise and already harmonious structure. The mid-palate reveals layers of freshly crushed dark cherry, plum, and cassis, with impressive purity and energy. The finish is long and focused, by a terroir-driven freshness that brings balance, lift, and definition to the wine's concentrated core. It's a beautifully balanced and precise wine, combining substance and concentration, depth of fruit, aromatic elegance, and a broad yet refined structure with a strong sense of terroir.



Raimonds Tomsons, Axelle et Pierre Courdurié.

CHAMPAGNE TELMONT

Regenerative Organic Certified

Et bien plus encore ! C'est ce que l'on pourrait s'exclamer à la vue de l'actualité des champagnes Telmont. La Maison poursuit au fil des années la structuration d'un modèle durable dont il faut saluer à la fois la cohérence et l'ambition.

AU NOM DE LA TERRE

Première maison de Champagne certifiée Regenerative Organic Certified® (ROC™), niveau « Bronze » pour ses vignobles biologiques, elle inscrit cette reconnaissance dans le cadre du programme *Au Nom de la Terre*. Lancé en 2021, la Maison vise 100% de conversion bio d'ici 2031 et le Net Zero en 2050.

L'engagement climatique s'étend aussi au transport ! Après l'arrêt du fret aérien, Telmont expédie désormais ses vins vers l'Amérique du Nord via le cargo à voiles *Neoliner Origin*. Fin 2025, 11 088 bouteilles ont ainsi embarqué pour Baltimore. Ce mode de transport permet une réduction d'environ 80% des émissions de CO₂ par rapport à un navire conventionnel de capacité équivalente.

Champagne Telmont: Regenerative Organic Certified // *And much more besides! That is what one might well exclaim when looking at the latest developments from Champagne Telmont. Year after year, the House continues to structure a sustainable model whose coherence and ambition both deserve recognition.*

Au Nom de la Terre

The first Champagne House to be certified Regenerative Organic Certified® (ROC™), at "Bronze" level for its organic vineyards, Telmont places this distinction within the framework of its *Au Nom de la Terre* programme. Launched in 2021, the House is aiming for 100% organic conversion by 2031 and Net Zero by 2050.

Its climate commitment also extends to transport. After putting an end to air freight, Telmont now ships its wines to North America aboard the sailing cargo vessel *Neoliner Origin*. By the end of 2025, 11,088 bottles had set sail for Baltimore. This mode of transport enables an estimated 80% reduction in CO₂ emissions compared with a conventional vessel of equivalent capacity.



Ludovic du Plessis

LEONARDO DICAPRIO

Séduit par la vision environnementale portée par la Maison, Leonardo DiCaprio a soutenu cette orientation en entrant au capital dès 2022 aux côtés de Rémy Cointreau et du président Ludovic du Plessis.

BRICE BEZIN

Sur le plan des équipes, Telmont a nommé Brice Bezin chef de cave et responsable approvisionnement fin 2025. Succédant à Bertrand Lhôpital, désormais actionnaire, il incarne la continuité de l'identité de la Maison. Formé en Champagne et avec une expérience internationale, il rejoint Telmont en 2024. « J'aurai à cœur de perpétuer le style unique de la Maison tout en poursuivant son engagement environnemental ».

S'il fallait résumer tout ceci, la dégustation de la cuvée *Réserve de la Terre*, 100% biologique, pourrait en être l'expression manifeste !

Xavier Lacombe
Photos : Champagne Telmont

Leonardo DiCaprio

Impressed by the House's environmental vision, Leonardo DiCaprio supported this direction by becoming a shareholder in 2022, alongside Rémy Cointreau and President Ludovic du Plessis.

Brice Bezin

On the team front, Telmont appointed Brice Bezin as Cellar Master and Head of Supply at the end of 2025. Succeeding Bertrand Lhôpital, now a shareholder, he embodies the continuity of the House's identity. Trained in Champagne and with international experience, he joined Telmont in 2024. "I am committed to perpetuating the unique style of the House while continuing its environmental engagement."

If one were to sum it all up, tasting the 100% organic cuvée *Réserve de la Terre* would perhaps be its most tangible expression.

EN SAVOIR → CHAMPAGNE-TELMONT.COM



Les boissons sélectionnées en accords mets et vins.

MASTERCLASS CINQ ÉTOILES

à la Villa René Lalique

Fin mars, la Villa René Lalique accueillait la 2^e édition des 5 Étoiles du vin, orchestrée par Romain Iltis. Pour l'occasion, le Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France a réuni quatre de ses confrères et amis au parcours similaire.

Dans la cave aux 2 500 références, surnommée à juste titre *la Cathédrale*, chaque sommelier nous partage sa cuvée coup de cœur, en accord mets et vins.

Le voyage débute en Isère, avec une Verdesse 2024 du Domaine des Rutissons, précise et fraîche, associée à une tartelette de petits pois relevée d'un pesto à l'ail des ours. Cap ensuite sur l'Anjou avec Les Aussigouins 2022 de Dominique Dufour, sur un tartare de veau au sésame et wasabi, tout en tension. La Grotte di Sale 2013 d'Antoine Arena, profond, accompagne une cassolette de langoustine aux notes de romarin. Enfin, un Meursault-Blagny 1^{er} cru 2019 du Domaine Matrot, ample et ciselé, vient soutenir une guimauve parmesan, noisette et truffe.

La soirée se poursuit au restaurant avec un dîner où les sommeliers et le chef Paul Stradner nous émerveillent. A chaque table, une place vacante. L'objectif : dans une rotation rappelant les *speed dating*, un sommelier s'installe afin d'expliquer son choix d'accord et discuter avec les participants. Puis, il passe le relais à l'un de ses pairs au service suivant. Une approche originale, sublimée par des échanges de qualité.

A Five-Star masterclass at Villa René Lalique
|| In late March, Villa René Lalique hosted the second edition of Les 5 Étoiles du Vin, orchestrated by Romain Iltis. For the occasion, the Best Sommelier of France and Meilleur Ouvrier de France brought together four fellow sommeliers and friends with similarly distinguished careers.

In the cellar, home to 2,500 references and aptly nicknamed *the Cathedral*, each sommelier presented a favourite cuvée paired with a dedicated dish. The journey began in Isère with a precise and fresh Verdesse 2024 from Domaine des Rutissons, paired with a pea tartlet enhanced by wild garlic pesto. Next stop, Anjou, with Les Aussigouins 2022 by Dominique Dufour, matched with a veal tartare with sesame and wasabi, vibrant and taut. La Grotte di Sale 2013 by Antoine Arena, deep and layered, accompanied a langoustine casserole with rosemary notes. Finally, a Meursault-Blagny Premier Cru 2019 from Domaine Matrot, both generous and finely chiselled, supported a parmesan, hazelnut and truffle marshmallow.

The evening continued in the restaurant with a dinner where the sommeliers, alongside chef Paul Stradner, delivered a truly memorable experience. At each table, an empty seat was intentionally left open. The concept: in a rotation reminiscent of speed dating, a sommelier would join the table to present their pairing and engage with guests, before handing over to one of their peers for the next course. An original format, elevated by the quality of the exchanges.

Les papilles s'éveillent avec la cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommelier signée Duval-Leroy, servie en magnum. Puis, l'œuf parfait, relevé d'un tozasu, s'accorde à un saké Junmai Daiginjo, cuvée The Gate, sélectionnée et créée par Xavier Thuizat. Une finesse et une précision parfaites. Les chipirones et sardines trouvent écho dans un Jurançon sec Serres-Seques 2022 du Domaine Lajibe, choisi par Florent Martin. Sur la barbue, en pil-pil avec pois chiches et chou de Bruxelles, Romain Iltis signe un accord maîtrisé avec le Bellet Clos Saint Vincent 2021. Le céleri, relevé d'un café d'orge torréfié et kumquat, dialogue avec un Sylvaner Toccata 2021 de Vincent Gross, sélectionné par Jean-Baptiste Klein. Puis le wagyu de Lorraine, accompagné d'un Gattinara Riserva 2019 d'Antoniola, choisi par Gaëtan Bouvier, alliance de profondeur et d'élégance.

Le cocktail Aurore, création low alcool de Romain Iltis, mêlant jus de carotte, bitter sans alcool et liqueur de jabara (agrume de la famille du yuzu, 8%), vient clore la dégustation sur une note fraîche et résolument contemporaine. Merci pour ce beau moment de partage !

The tasting opened with the Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers cuvée by Duval-Leroy, served in magnum. The soft-cooked egg, lifted by a tozasu seasoning, was paired with a Junmai Daiginjo sake, The Gate, selected and created by Xavier Thuizat, offering remarkable finesse and precision. Chipirones and sardines were matched with a dry Jurançon, Serres-Seques 2022 from Domaine Lajibe, chosen by Florent Martin. For the brill, served pil-pil style with chickpeas and Brussels sprouts, Romain Iltis delivered a controlled and elegant pairing with Bellet Clos Saint Vincent 2021. Celery, enhanced with roasted barley coffee and kumquat, found resonance with a Sylvaner Toccata 2021 by Vincent Gross, selected by Jean-Baptiste Klein. The Lorraine wagyu, paired with a Gattinara Riserva 2019 from Antoniola, chosen by Gaëtan Bouvier, achieved a balance of depth and elegance.

The tasting concluded with Aurore, a low-alcohol cocktail created by Romain Iltis, blending carrot juice, alcohol-free bitters and jabara liqueur (a citrus fruit from the yuzu family, 8%), bringing a fresh and distinctly contemporary finish. A truly memorable moment of sharing.

Sandy Bénard-Ravoisier



Xavier Thuizat, Jean-Baptiste Klein, Romain Iltis, Gaëtan Bouvier et Florent Martin.

LES 5 ÉTOILES DU VIN

ROMAIN ILTIS

Meilleur Ouvrier de France 2015, Meilleur Sommelier de France 2012, chef sommelier de la Villa René Lalique (2 étoiles Michelin), directeur des vins de Lalique Group.

Meilleur Ouvrier de France 2015, Best Sommelier of France 2012, head sommelier at Villa René Lalique (2 Michelin stars), wine director of Lalique Group

GAËTAN BOUVIER

Meilleur Ouvrier de France 2023, Meilleur Sommelier de France 2016, chef sommelier à l'Institut Lyfe.

Meilleur Ouvrier de France 2023, Best Sommelier of France 2016, head sommelier at Institut Lyfe.

JEAN-BAPTISTE KLEIN

Meilleur Ouvrier de France 2018, Meilleur Jeune Sommelier de France 2011, chef sommelier du Chambard**.

Meilleur Ouvrier de France 2018, Best Young Sommelier of France 2011, head sommelier at Le Chambard (2 Michelin stars).

FLORENT MARTIN

Meilleur Ouvrier de France 2023, Meilleur Sommelier de France 2020, chef sommelier à L'Oiseau Blanc**, The Peninsula Paris.

Meilleur Ouvrier de France 2023, Best Sommelier of France 2020, head sommelier at L'Oiseau Blanc (2 Michelin stars), The Peninsula Paris.

XAVIER THUIZAT

Meilleur Ouvrier de France 2023, Meilleur Sommelier de France 2022, sommelier Air France et propriétaire du bar à vins Grappille.

Meilleur Ouvrier de France 2023, Best Sommelier of France 2022, sommelier at Air France, owner of the wine bar Grappille.



MEET THE PROS

quand le vin se partage et se raconte

Le 23 mars dernier, l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel accueillait le salon dégustation SommelierS International Meet the Pros. Une dégustation professionnelle conviviale qui ravit toujours les participants.

Dans ce cadre somptueux, cavistes, restaurateurs, négociants, influenceurs vin et sommeliers de l'Union de la Sommellerie Française se sont retrouvés pour une journée placée sous le signe de la découverte et des échanges chaleureux.

Dès les premiers instants, le ton est donné : ici, on déguste de manière studieuse mais vivante. Une trentaine de stands composent un parcours qui offre un panorama représentatif des grandes régions viticoles. Bordeaux bien sûr, mais aussi Alsace, Bourgogne, Champagne, Languedoc, Provence ou encore Vallée du Rhône, sans oublier une incursion appréciée du côté du Pineau des Charentes. Une mosaïque de terroirs qui invite à la comparaison, à la découverte, et parfois à la redécouverte.

Meet the Pros: where wine is shared and stories unfold || *On March 23, the InterContinental Bordeaux Le Grand Hôtel hosted the SommelierS International Meet the Pros tasting event. A friendly yet thoroughly professional gathering that continues to delight its participants.*

In this sumptuous setting, wine merchants, restaurateurs, wine merchants, wine influencers and sommeliers from the Union de la Sommellerie Française came together for a day dedicated to discovery and meaningful exchanges.

From the very first moments, the tone was set: tasting here is both focused and lively. Around thirty stands formed a curated journey through France's key wine regions. Bordeaux, of course, but also Alsace, Burgundy, Champagne, Languedoc, Provence and the Rhône Valley, with a welcome detour to Pineau des Charentes. A true mosaic of terroirs, encouraging comparison, exploration, and sometimes rediscovery.



Verres en main, signés *Lehmann*, les professionnels prennent le temps. On goûte, on échange, on questionne. Certains vins séduisent par leur fraîcheur, d'autres par leur générosité ou leur précision. Les discussions sont concrètes, souvent techniques, toujours utiles. On parle autant terroir que marché, avec une vraie envie de comprendre.

Côté exposants, la satisfaction est palpable. Tous saluent la qualité des visiteurs, impliqués, curieux et professionnels. Les rencontres sont pertinentes, les échanges constructifs. Un format à taille humaine qui facilite les contacts et laisse la place au dialogue.

Les partenaires gastronomiques ont, eux aussi, joué un rôle clé dans la réussite de la journée. Le caviar *Sturia*, les huîtres *Routioutiou* et les chocolats de *Cadiot-Badie* ont accompagné les dégustations avec justesse, apportant une dimension supplémentaire aux vins présentés.

Au fil de la journée, une évidence s'impose : au-delà des régions et des styles, c'est bien la richesse du vignoble français dans son ensemble qui s'exprime ici. Une diversité assumée, portée par des professionnels passionnés. Une rencontre réussie, où le vin, plus que jamais, se partage et se raconte.

Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Artiste Associé photographes

With *Lehmann* glasses in hand, professionals took their time. Wines were tasted, discussed and questioned. Some impressed with their freshness, others with their generosity or precision. Conversations were concrete, often technical, and always valuable. Terroir and market trends were discussed with equal interest, driven by a genuine desire to understand.

On the exhibitors' side, satisfaction was clear. All praised the quality of the attendees, engaged, curious and highly professional. The meetings were relevant, the exchanges constructive. A human-scale format that encourages genuine connections and leaves room for dialogue.

Gastronomic partners also played a key role in the success of the day. *Sturia* caviar, oysters from *Routioutiou* and chocolates from *Cadiot-Badie* complemented the tastings with precision, adding an extra dimension to the wines presented.

As the day unfolded, one thing became clear: beyond regions and styles, it is the richness of the French vineyard as a whole that is expressed here. A diversity proudly embraced and carried by passionate professionals. A successful gathering where wine, more than ever, is shared and brought to life through storytelling.



ALSACE

DOMAINE CHARLES FREY



Pinot Noir Quintessence

ALSACE 2023
Robe : jolie robe limpide, rubis clair. **Nez** : assez discret, sur un fruit léger (notes de fruits rouges, fraises), floral, musc, épices. **Bouche** : très légère, agréable, fondue. Facile à boire, sur les fruits rouges et noirs, un bel équilibre. Finale en bouche sur la framboise bien mûre. **Accord** : volaille grillée ; carpaccio de bœuf ; charcuterie. **Commentaire** : un beau pinot noir d'Alsace, à apprécier dès maintenant. Plaisant, très accessible. A servir légèrement frais.

Color: pretty clear ruby color. **Nose**: fairly discreet, with light fruit (red berry notes, strawberry), floral notes, musk and spice. **Palate**: very light, pleasant and mellow. Easy to drink, with red and black fruit and lovely balance. Finish on well-ripened raspberry. **Pairing**: grilled poultry; beef carpaccio; charcuterie. **Comment**: a lovely Alsace Pinot Noir, to be enjoyed now. Pleasing and very approachable. Serve slightly chilled.

1 rue du Pinot blanc - 67650 Dambach la ville
 Tél. : 03 88 92 41 04 - www.charles-frey.fr

ALSACE

BOTT FRÈRES



Riesling

ALSACE GRAND CRU GEISBERG 2021
Robe : belle robe jaune pâle, limpide, reflet or. De belles larmes. **Nez** : fin, frais, légèrement pétrolé. Expressif, avec des notes de maturité noble. **Bouche** : fraîche, sapide, saline, sur les fruits blancs (pomme, coing). Équilibrée, souple, belle tension. Finale fraîche et saline, avec une jolie amertume. **Accord** : poisson ; huîtres ; une entrée autour de l'araignée de mer ou tourteau. **Commentaire** : un joli vin fin et frais, très gastronomique. Garde 3 ans.

Color: beautiful pale yellow, clear, with golden highlights. Lovely tears. **Nose**: fine, fresh, slightly petrol-like. Expressive, with notes of noble ripeness. **Palate**: fresh, sapid and saline, with white fruit (apple, quince). Balanced, supple, with lovely tension. Fresh, saline finish with a pleasant hint of bitterness. **Pairing**: fish; oysters; a starter based on spider crab or brown crab. **Comment**: a lovely fine and fresh wine, very gastronomic. Cellaring 3 years.

13 avenue du Général de Gaulle - 68150 Ribeauvillé
 Tél. : 03 89 73 22 50 - www.bott-freres.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU CLIMENS

Château Climens
1^{er} cru Classé en 1855

BARSAC 1996
Robe : or très foncé. **Nez** : agrumes, avec une belle minéralité, complétée par des notes de fruits confits et une légère touche miellée. **Bouche** : riche et équilibrée, fidèle au style Barsac, avec une belle matière, une fraîcheur élégante et une longueur remarquable en bouche. Finale persistante et harmonieuse. **Accord** : foie gras du Sud-Ouest ; fromage à pâte persillée. **Commentaire** : un grand plaisir de dégustation, peut se garder encore 10 ans.

Color: very deep gold. **Nose**: citrus, with lovely minerality, complemented by notes of candied fruit and a light honeyed touch. **Palate**: rich and balanced, true to the Barsac style, with lovely substance, elegant freshness and remarkable length on the palate. Persistent, harmonious finish. **Pairing**: foie gras from south-west France; blue cheese. **Comment**: a great tasting pleasure, can be kept for another 10 years.

2 Climens - 33720 Barsac
 Tél. : 05 56 27 15 33 - www.chateau-climens.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES



Chevalier de Védrines

BORDEAUX 2024
Robe : jaune pâle. **Nez** : sur la minéralité, les fruits blancs et les agrumes, avec une touche florale délicate. **Bouche** : sèche et équilibrée, offrant une belle rondeur, une matière agréable et une expression florale marquée, soutenue par une fraîcheur précise. Finale harmonieuse et rafraîchissante. **Accord** : bar et piperade aux baies. **Commentaire** : un vin très élégant et polyvalent, aussi plaisant à l'apéritif qu'à table.

Color: pale yellow. **Nose**: marked by minerality, white fruit and citrus, with a delicate floral touch. **Palate**: dry and balanced, offering lovely roundness, pleasant substance and a pronounced floral expression, supported by precise freshness. Harmonious, refreshing finish. **Pairing**: sea bass and piperade with berries. **Comment**: a very elegant, versatile wine, as enjoyable as an aperitif as it is at the table.

1 Védrines - 33720 Barsac
 Tél. : 05 56 27 15 13 - www.doisy-vedrines.com

ALSACE

ARNTA - MAISON MEYER



Gewurztraminer sec

ALSACE 2024
Robe : vieil or brillant, limpide. **Nez** : assez discret au début puis un joli développement sur les fruits jaunes. Fin, élégant, une note miellée. **Bouche** : fine, riche, belle présence. Attaque souple, sur le fruit. Assez droite. Finale persistante, sur une jolie longueur, toujours très fruitée. **Accord** : matelote d'anguilles ; filet de poulet crème ciboulette. **Commentaire** : un joli vin gourmand, qui se boit très bien dès maintenant mais qui peut encore vieillir 3-4 ans.

Color: bright old gold, clear. **Nose**: fairly discreet at first, then developing nicely on yellow fruit. Fine, elegant, with a honeyed note. **Palate**: fine, rich, with good presence. Supple attack, fruit-driven. Fairly straight. Persistent finish, with good length, still very fruity. **Pairing**: eel matelote; chicken fillet with chive cream. **Comment**: a lovely indulgent wine that drinks very well now but can still age for 3-4 years.

21 route de Sélestat - 68750 Bergheim
 Tél. : 07 50 10 77 91 - www.arnta-vins.com

ALSACE

DOMAINE KIRRENBORG



Riesling

ALSACE GRAND CRU SCHLOSSBERG 2021
Robe : jaune doré, limpide, brillante. **Nez** : intense, riche, arômes de fruits exotiques, citron vert, pomme, coing. Pointe florale (chèvre-feuille). Salin, minéral, hydrocarbure subtil. **Bouche** : attaque vive, intense, riche, complexe, sur les agrumes et fruits exotiques. Saline, longue et équilibrée. **Accord** : poisson gras en sauce avec du gingembre. **Commentaire** : vin fin, structuré et équilibré qui a encore une très belle évolution devant lui. Garde 6 ans.

Color: golden yellow, clear and bright. **Nose**: intense and rich, with aromas of exotic fruit, lime, apple and quince. Floral hint (honeysuckle). Saline, mineral, with subtle hydrocarbon notes. **Palate**: lively, intense, rich and complex attack, on citrus and exotic fruit. Saline, long and balanced. **Pairing**: oily fish in sauce with ginger. **Comment**: a fine, structured and balanced wine with very good evolution ahead of it. Cellaring 6 years.

15c Route du Vin - 68240 Kayserberg
 Tél. : 03 89 47 11 39 - www.domainekirrenbourg.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU CLIMENS



Liliun

BORDEAUX 2023
Robe : or éclatant. **Nez** : premier nez fin et discret, puis sur des notes florales, de poire, notes briochées. Belle complexité. **Bouche** : ample, grasse, belle rondeur emplissant la bouche. Notes florales agrémentées de fruits blancs. Très élégante. **Accord** : poisson de roche ; veau mitonné. **Commentaire** : un vin fin et élégant qui marque par sa délicatesse. La meilleure présentation d'un grand vin blanc sec à Barsac.

Color: radiant gold. **Nose**: a fine, discreet first nose, then floral notes, pear and brioche notes. Lovely complexity. **Palate**: ample and rich, with lovely roundness filling the mouth. Floral notes enhanced by white fruit. Very elegant. **Pairing**: rock fish; slow-cooked veal. **Comment**: a fine, elegant wine that stands out for its delicacy. The finest expression of a great dry white wine from Barsac.

2 Climens - 33720 Barsac
 Tél. : 05 56 27 15 33 - www.chateau-climens.com

BORDEAUX

DOMAINE DE L'ISLE FORT



Cuvée Précieuse l'Isle Fort

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2022
Robe : grenat profond, limpide, brillante, larmes fines et nombreuses. **Nez** : petits fruits rouges et noirs (mûre, cassis, prune). Notes de chocolat, de vanille. **Bouche** : structure tannique fine, sur les fruits rouges, le cassis. Belle fraîcheur, bonne acidité, jolie longueur. **Accord** : chevreuil des Landes ; panais et châtaignes. **Commentaire** : peut être bu de suite mais mériterait 3-4 ans de vieillissement. Un joli vin très fin, agréable et facile à boire.

Color: deep garnet, clear and bright, with fine, numerous tears. **Nose**: small red and black fruit (blackberry, blackcurrant, plum). Notes of chocolate and vanilla. **Palate**: fine tannic structure, with red fruit and blackcurrant. Lovely freshness, good acidity, pleasing length. **Pairing**: venison from the Landes; parsnips and chestnuts. **Comment**: can be drunk now but would benefit from 3-4 years of ageing. A very fine, pleasant wine that is easy to drink.

36 route de l'Entre-Deux-Mers - 33360 Lignan-de-Bordeaux
 Tél. : 06 58 18 45 22 - www.lislefort.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PENIN



Traditon

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2022

Robe : rouge clair, brillante. **Nez** : framboise et fraise, avec une expression nette et gourmande du fruit. **Bouche** : fraîche et légère, avec une matière souple, une pointe d'acidité agréable apportant de la vivacité et un grain de tannin fin. Ensemble équilibré et facile d'accès, avec une finale fruitée. **Accord** : apéritif ; fromage à pâte dure ; viande rouge. **Commentaire** : un vin très fruité et plaisant, à boire dès à présent.

Color: bright light red. **Nose**: raspberry and strawberry, with a clean, generous expression of fruit. **Palate**: fresh and light, with supple substance, a pleasant touch of acidity bringing vibrancy, and a fine tannic grain. Balanced and easy-going overall, with a fruity finish. **Pairing**: apéritif; hard cheese; red meat. **Comment**: a very fruity, pleasing wine, to drink now.

39 impasse Couponne - 33420 Genissac
Tél. : 05 57 24 46 98 - www.chateaupenin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU CALENS



Château Calens

GRAVES 2020

Robe : rouge légèrement soutenu. **Nez** : discret, s'ouvrant à l'aération sur des notes fruitées. **Bouche** : attaque souple, ensemble harmonieux, avec une matière équilibrée et une finale agréable. **Accord** : blanc de volaille aux champignons des bois. **Commentaire** : vin à boire à sa sortie de cave, également expressif sur des charcuteries.

Color: slightly deep red. **Nose**: discreet, opening up with aeration on fruity notes. **Palate**: supple attack, harmonious overall, with balanced substance and a pleasant finish. **Pairing**: white poultry with wild mushroom sauce. **Comment**: a wine to drink on release, also expressive with charcuterie.

6 rue des Mages - 33640 Beautiran
Tél. : 06 10 47 05 59 / 06 73 28 02 52 - www.chateaucalens.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE



Henri Lévêque

GRAVES 2019

Robe : rubis, grenat intense, reflet violette. **Nez** : fin, sur les fruits noirs et rouges mûrs, floral, végétal. Pointe épicée, notes de bois, toastées, pain grillé. **Bouche** : belle bouche équilibrée, souple, pointe sèveuse, tanins patinés. Texture ample. Belle acidité, sur une finale longue. **Accord** : côte de porc à la braise, sauce aux cèpes et carottes braisées. **Commentaire** : un vin qui peut se boire dès maintenant ou dans 5 ans.

Color: ruby with intense garnet tones and purple highlights. **Nose**: fine, with ripe black and red fruit, floral and vegetal notes. Spicy hint, notes of oak, toast and grilled bread. **Palate**: lovely balanced palate, supple, with a sappy edge and mellow tannins. Ample texture. Lovely acidity, leading into a long finish. **Pairing**: charcoal-grilled pork chop with cep sauce and braised carrots. **Comment**: a wine that can be enjoyed now or in 5 years.

44 cours Georges Clemenceau - 33720 Podensac
Tél. : 05 56 27 17 38 - www.chantegrive.com



BORDEAUX

CHÂTEAU PENIN



L'infusé

CLAIRET 2024

Robe : rouge cerise. **Nez** : fruits rouges, avec une trame acidulée et fraîche. **Bouche** : fine et gouluyante, dotée d'une belle vivacité, de tanins souples et d'une matière légère et fluide, offrant une grande buvabilité. Finale fraîche et désaltérante. **Accord** : charcuterie. **Commentaire** : un vin convivial et rafraîchissant, à déguster légèrement frais.

Color: cherry red hue. **Nose**: red fruits, with a tangy, fresh thread. **Palate**: fine and easy-drinking, with lovely liveliness, supple tannins and a light, fluid texture, offering excellent drinkability. Fresh, thirst-quenching finish. **Pairing**: charcuterie. **Comment**: a convivial, refreshing wine, best enjoyed slightly chilled.

39 impasse Couponne - 33420 Genissac
Tél. : 05 57 24 46 98 - www.chateaupenin.com



BORDEAUX

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE



Caroline

GRAVES 2023

Robe : or jaune clair. **Nez** : aromatique et plaisant, sur les agrumes, les fleurs blanches, les fruits blancs (pomme) et les fruits à noyau (pêche de vigne, prune). **Bouche** : vive et fraîche, avec une belle matière, une expression sur la poire et la pêche blanche, soutenue par une élégance naturelle et une finale harmonieuse. **Accord** : poisson grillé ; volaille à la crème. **Commentaire** : un Graves élégant et équilibré, alliant fraîcheur et gourmandise.

Color: light golden yellow. **Nose**: aromatic and pleasing, with citrus, white flowers, white fruit (apple) and stone fruit (vine peach, plum). **Palate**: lively and fresh, with lovely substance, showing pear and white peach, supported by natural elegance and a harmonious finish. **Pairing**: grilled fish; poultry in cream sauce. **Comment**: an elegant, balanced Graves, combining freshness and indulgence.

44 cours Georges Clemenceau - 33720 Podensac
Tél. : 05 56 27 17 38 - www.chantegrive.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PATACHE D'AUX



Château Patache d'Aux

MÉDOC 2019

Robe : belle robe rubis profonde. **Nez** : intense et complexe. Notes de fruits noirs, épices légères (cannelle), légères notes de torréfaction. Très gourmand. **Bouche** : après une attaque fraîche, la bouche devient charnue et gourmande, sur les fruits noirs juteux, la vanille, la cannelle. Le tout sur de jolis tanins fondus. **Accord** : filet de canette à l'orange. **Commentaire** : un joli vin du Médoc, fin, avec un bel équilibre, entre la fraîcheur et la gourmandise. Garde 5 ans.

Color: beautiful deep ruby. **Nose**: intense and complex. Notes of black fruit, light spices (cinnamon), with light roasted notes. Very seductive. **Palate**: after a fresh attack, the palate becomes fleshy and generous, with juicy black fruit, vanilla and cinnamon. All supported by lovely silky tannins. **Pairing**: duck breast fillet with orange. **Comment**: a fine Médoc wine, with lovely balance between freshness and indulgence. Cellaring 5 years.

1 rue du 19 mars 1962 - 33240 Bégadan
Tél. : 05 56 41 50 18 - www.antoinemoueix.com

BORDEAUX

VIGNOBLES J. BERTRAND

Château Carteau

SAINT-EMILION GRAND CRU 2023

Robe : rouge profond, intense. Belles larmes. **Nez** : sur les fruits rouges mûrs (cerise confite), légèrement boisé, fin. **Bouche** : fruits très mûrs, presque confits. Belle acidité qui confirme la longueur en bouche. Un bel équilibre. **Accord** : viande rouge ; magret ; biche sauce grand veneur. **Commentaire** : un vin de plaisir avec un bon rapport qualité-prix. Garde 10 ans.

Color: deep, intense red. Beautiful tears. **Nose**: ripe red fruit (candied cherry), slightly oaky, refined. **Palate**: very ripe fruit, almost candied. Lovely acidity confirming the length on the palate. Fine balance. **Pairing**: red meat; duck breast; doe with sauce grand veneur. **Comment**: a pleasure-driven wine with good value for money. Cellaring 10 years.



Château Carteau - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 73 94 - www.vignobles-jbertrand.fr

BORDEAUX

CLOS DUBREUIL

Anna

SAINT-EMILION GRAND CRU 2020

Robe : rouge profond, intense. **Nez** : sur les fruits noirs, le sous-bois et des notes toastées, très complexe. **Bouche** : belle attaque, riche et ample, avec une texture soyeuse et une matière élégante. Finale très longue et équilibrée. **Accord** : pièce de bœuf rôti, cèpes ; civet de canard. **Commentaire** : un très beau vin de fête. Garde 10-20 ans.

Color: deep, intense red. **Nose**: black fruit, undergrowth and toasted notes, very complex. **Palate**: lovely attack, rich and ample, with a silky texture and elegant substance. Very long, balanced finish. **Pairing**: roast beef, ceps; duck stew. **Comment**: a very fine festive wine. Cellaring 10-20 years.



107 route de Jean Guillot - 33330 Saint-Christophe-des-Bardes
Tél. : contact@closdubreuil.com - www.closdubreuil.com

BORDEAUX

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Chapelle de Labrie

SAINT-EMILION GRAND CRU 2023

Robe : profonde, rouge grenat, reflets rubis. **Nez** : très expressif, fruits frais (cerise bigarreau, cassis, mûre, myrtille), légèrement végétal. **Bouche** : gourmande, une belle matière, des tanins soyeux, un boisé très bien intégré. Millésime chaleureux et généreux. **Accord** : filet de bœuf charolais, jus aux groseilles et ballotine de haricots. **Commentaire** : belle bouteille encore jeune. Attendre 3-4 ans pour qu'elle révèle tous ses arômes. Garde 10-12 ans.

Color: deep garnet red with ruby highlights. **Nose**: very expressive, with fresh fruit (bigarreau cherry, blackcurrant, blackberry, blueberry), slightly vegetal. **Palate**: generous, with lovely substance, silky tannins and very well-integrated oak. A warm, generous vintage. **Pairing**: Charolais beef fillet with redcurrant jus and a green bean ballotin. **Comment**: a fine bottle still in its youth. Wait 3-4 years for it to reveal all its aromas. Cellaring 10-12 years.



61 route de Peymouton - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 05 57 50 14 59 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

BORDEAUX

VIGNOBLES MAGALI & THIBAUT DECOSTER

Clos des Jacobins

SAINT-EMILION GRAND CRU 2019

Robe : rouge foncé, brillante, très agréable. **Nez** : fruits rouges et noirs (mûres, cassis), épices, un peu de kirsch, floral, chocolat noir, intense. **Bouche** : souple, assez chaleureuse, belle densité, structure équilibrée. Jolies notes épicées, de cacao et chocolat. **Accord** : gibier, risotto aux poireaux ; dessert au chocolat. **Commentaire** : un vin qui a besoin de temps pour s'ouvrir pleinement. A garder 10-15 ans.

Color: dark red, bright and very attractive. **Nose**: red and black fruit (blackberry, blackcurrant), spice, a little kirsch, floral notes, dark chocolate, intense. **Palate**: supple, fairly warm, with good density and balanced structure. Lovely spicy notes of cocoa and chocolate. **Pairing**: game, leek risotto; chocolate dessert. **Comment**: a wine that needs time to open up fully. Keep for 10-15 years.



Château de Candale - 210 rte du Tertre - 33330 St Laurent des Combes
Tél. : 05 57 51 19 91 - www.mtdecoster.com

BORDEAUX

VIGNOBLES J. BERTRAND

Château Franc Pipeau

SAINT-EMILION GRAND CRU 2023

Robe : rouge profond, reflets grenat. **Nez** : expressif, sur les fruits noirs mûrs, relevé de notes de violette et d'une touche subtilement boisée. **Bouche** : attaque souple, matière généreuse, tanins enrobés et texture soyeuse, avec une belle fraîcheur qui équilibre l'ensemble. Finale persistante sur le fruit et les épices douces. **Accord** : pièce de bœuf grillée. **Commentaire** : un vin harmonieux, séduisant dès aujourd'hui, avec un bon potentiel de garde.

Color: deep red with garnet highlights. **Nose**: expressive, with ripe black fruit, lifted by notes of violet and a subtly oaky touch. **Palate**: supple attack, generous substance, coated tannins and a silky texture, with lovely freshness balancing the whole. Persistent finish on fruit and sweet spices. **Pairing**: grilled rib of beef. **Comment**: a harmonious wine, charming already today, with good ageing potential.



Château Carteau - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 73 94 - www.vignobles-jbertrand.fr

BORDEAUX

CLOS DUBREUIL

Clos Dubreuil

SAINT-EMILION GRAND CRU 2017

Robe : grenat, reflet brillant. **Nez** : fruits noirs mûrs, moka, épices douces. **Bouche** : nous retrouvons les épices douces, soutenues par des tanins soyeux, sur une finale longue aux arômes de fruits noirs compotés. **Accord** : souris d'agneau confite au thym, sauce brune. **Commentaire** : de belles notes d'évolution et des tanins patinés, idéal sur des viandes mijotées. S'apprécie dès maintenant.

Color: garnet, with bright highlights. **Nose**: ripe black fruit, mocha, sweet spices. **Palate**: the sweet spices reappear, supported by silky tannins, leading into a long finish with stewed black fruit aromas. **Pairing**: lamb shank confit with thyme, brown sauce. **Comment**: beautiful notes of development and mellow tannins, ideal with slow-cooked meats. Enjoy now.



107 route de Jean Guillot - 33330 Saint-Christophe-des-Bardes
Tél. : contact@closdubreuil.com - www.closdubreuil.com

BORDEAUX

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Château Croix de Labrie

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

2023

Robe : grenat profond. **Nez** : sur les fruits mûrs, relevé de notes de violette et d'une touche légèrement épicée. **Bouche** : attaque soyeuse, avec une belle matière, des tanins souples et une texture élégante, évoluant vers une longue finale sur le fruit. Ensemble harmonieux et structuré. **Accord** : magret de canard, échalotes confites. **Commentaire** : un très beau vin, à garder entre 10 et 20 ans.

Color: deep garnet. **Nose**: ripe fruit, lifted by violet notes and a slightly spicy touch. **Palate**: silky attack, with lovely substance, supple tannins and an elegant texture, evolving towards a long, fruit-driven finish. Harmonious and structured overall. **Pairing**: duck breast with confit shallots. **Comment**: a very fine wine, to be kept for 10 to 20 years.



61 route de Peymouton - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 05 57 50 14 59 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

BORDEAUX

VIGNOBLES MAGALI & THIBAUT DECOSTER

Château La Commanderie

SAINT-EMILION GRAND CRU 2019

Robe : rubis, reflets brillants. **Nez** : expressif, sur les fruits noirs, relevé de notes d'épices et de touches fumées. **Bouche** : fruits rouges et noirs (mûres, cassis), avec une belle matière, soutenue par une acidité marquée mais élégante, apportant fraîcheur et équilibre, et une finale persistante. **Accord** : viande blanche grillée ; gigot d'agneau. **Commentaire** : un vin déjà agréable aujourd'hui, mais avec un bon potentiel de garde pour plus de plaisir (10 ans).

Color: ruby, with bright highlights. **Nose**: expressive, with black fruit, lifted by spice notes and smoky touches. **Palate**: red and black fruit (blackberry, blackcurrant), with lovely substance, supported by marked yet elegant acidity bringing freshness and balance, and a persistent finish. **Pairing**: grilled white meat; leg of lamb. **Comment**: a wine already enjoyable today, but with good ageing potential for even greater pleasure (10 years).



Château de Candale - 210 rte du Tertre - 33330 St Laurent des Combes
Tél. : 05 57 51 19 91 - www.mtdecoster.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PATACHE D'AUX



Château Capet-Guillier

SAINT-EMILION GRAND CRU 2019

Robe : rouge framboise intense, reflets grenat. **Nez** : frais, précis. Fruits rouges et noirs mûrs, vanille, réglisse. **Bouche** : attaque souple, fraîche et ample, tanins fins et fondus. Arômes croquants de fruits rouges. Finale délicate, sur des notes toastées, de noisettes grillées et chocolatées. **Accord** : épaule d'agneau cuite à basse température, légumes oubliés et jus de viande lié au vin rouge. **Commentaire** : un vin accessible, plaisant dès à présent mais peut se garder 10 ans.

Color: intense raspberry red hue, with garnet highlights. **Nose**: fresh and precise. Ripe red and black fruit, vanilla and liquorice. **Palate**: supple, fresh and ample attack, with fine, mellow tannins. Crunchy red fruit flavours. Delicate finish, with toasted, grilled hazelnut and chocolate notes. **Pairing**: slow-cooked shoulder of lamb, heritage vegetables and red wine jus. **Comment**: an approachable, pleasing wine that is enjoyable now but can be kept for 10 years.

1 rue du 19 mars 1962 - 33240 Bégadan
Tél. : 05 56 41 50 18 - www.antoinemoueix.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT BOCQ



Château Petit Bocq

SAINT-ESTÈPHE 2021

Robe : grenat profond, brillante. Larmes légères peu colorantes. **Nez** : fruits rouges frais, acidulés (groseilles, framboises), fruits noirs (cassis, mûre). **Bouche** : fruitée (fraise, framboise), poivrée et épicée (petit verdot). Fraîche et équilibrée. Belle acidité. **Accord** : joue de bœuf braisée au vin rouge ; saint-nectaire. **Commentaire** : très intéressant, belle structure. Peut attendre encore un peu pour être bu. Garde 5 ans.

Color: deep garnet, bright. Fine lightly coloured tears. **Nose**: fresh, tangy red fruit (redcurrant, raspberry), black fruit (blackcurrant, blackberry). **Palate**: fruity (strawberry, raspberry), peppery and spicy (Petit Verdot). Fresh and balanced. Lovely acidity. **Pairing**: beef cheek braised in red wine; Saint-Nectaire cheese. **Comment**: very interesting, with fine structure. Can wait a little longer before drinking. Cellaring 5 years.

3 rue de la croix de Pez - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 35 69 - www.petitbocq.com

BORDEAUX

CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT



Château Tour Saint-Fort

SAINT-ESTÈPHE CRU BOURGEOIS 2020

Robe : rubis. **Nez** : intense, dominante de fruits des bois (cassis juteux et mûr), relevé par une pointe chocolatée. **Bouche** : tanins légèrement accrocheurs, contribuant à un corps marqué. Fruits noirs (cassis juteux), notes chocolatées et boisées. Une finale légèrement végétale, mentholée. **Accord** : viande rouge grillée, idéalement maturée. **Commentaire** : vin puissant. Gagnerait à être gardé afin que les tanins s'assouplissent et gagnent encore en complexité, avec des arômes tertiaires.

Color: ruby hue. **Nose**: intense, dominated by wild berries (juicy, ripe blackcurrant), enhanced by a chocolatey hint. **Palate**: slightly firm tannins contribute to a marked body. Black fruit (juicy blackcurrant), chocolate and oak notes. A slightly vegetal, minty finish. **Pairing**: grilled red meat, ideally dry-aged. **Comment**: a powerful wine. It would benefit from further ageing so the tannins can soften and gain additional complexity, with more tertiary aromas.

Lieu-Dit Laujac - 1 route de Lavillotte - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 38 19 - www.chateautoursaintfort.com

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE POMMARD



Château de Pommard

POMMARD 2023

Robe : beau rouge grenat. Robe nette, parfaite. **Nez** : beaucoup de fraîcheur sur ce nez. Très plaisant, avec des notes de cerise fraîche. Très agréable. **Bouche** : très agréable, fidèle à la typicité du pinot noir, sur un fruit pur, avec une belle finesse, une texture souple et un équilibre harmonieux. Finale élégante et persistante. **Accord** : lors d'un repas de famille avec un beau poulet fermier rôti. **Commentaire** : un beau Bourgogne.

Color: beautiful garnet red. Clear, flawless appearance. **Nose**: plenty of freshness on the nose. Very pleasing, with notes of fresh cherry. Very pleasant. **Palate**: very pleasing, true to the typicality of Pinot Noir, with pure fruit, lovely finesse, a supple texture and harmonious balance. Elegant, persistent finish. **Pairing**: for a family meal with a fine free-range roast chicken. **Comment**: a lovely Burgundy.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaudepommard.com



BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT BOCQ



Château Petit Bocq

SAINT-ESTÈPHE 2023

Robe : joli pourpre, reflets brillants. **Nez** : premier nez profond, sur les fruits noirs, notes épicées. Second nez sur des notes herbacées. **Bouche** : attaque fraîche, note d'épices douces, tanins fondus. Vin très équilibré. **Accord** : chocolat noir 70 %. **Commentaire** : un vin que l'on peut boire dès aujourd'hui mais qui peut se garder encore 15 ans.

Color: lovely purple hue, bright highlights. **Nose**: deep on the first nose, with black fruit and spicy notes. The second nose shows herbaceous notes. **Palate**: fresh attack, notes of sweet spices, mellow tannins. Very well-balanced wine. **Pairing**: 70% dark chocolate. **Comment**: a wine that can be enjoyed today but can also be kept for another 15 years.

3 rue de la croix de Pez - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 35 69 - www.petitbocq.com

BORDEAUX

CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT



Baron D'Estours

SAINT-ESTÈPHE 2019

Robe : rouge clair. **Nez** : fruité, avec quelques notes d'épices et une touche discrète de sous-bois. **Bouche** : attaque fruitée, évoluant sur une belle fraîcheur, avec une matière souple et une structure élégante. La finale est marquée par une note boisée très subtile, apportant finesse et complexité. **Accord** : agneau braisé. **Commentaire** : un vin élégant et accessible, offrant beaucoup de finesse et un très bon rapport qualité-prix, à apprécier dès maintenant.

Color: light red. **Nose**: fruity, with a few spice notes and a discreet touch of undergrowth. **Palate**: fruity attack, evolving into lovely freshness, with supple substance and an elegant structure. The finish is marked by a very subtle oaky note, bringing finesse and complexity. **Pairing**: braised lamb. **Comment**: an elegant, approachable wine offering plenty of finesse and very good value for money, to be enjoyed now.

Lieu-Dit Laujac - 1 route de Lavillotte - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 38 19 - www.chateautoursaintfort.com

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE POMMARD



Monopole Clos Marey-Monge

POMMARD 2023

Robe : rubis clair, reflets grenat. **Nez** : gourmand, chaleureux, sur les fruits frais (groseilles), une fine pointe épicée. **Bouche** : attaque ample et fraîche, veloutée, offrant un bel équilibre entre les fleurs et les fruits (roses, fruits rouges). Très plaisante. Tanins très fins, belle aromatique, de la finesse et de l'élégance. Belle finale persistante. **Accord** : pithiviers de volaille et foie gras. **Commentaire** : beau Bourgogne de garde qui représente bien l'appellation. Garde 10 ans.

Color: light ruby with garnet highlights. **Nose**: generous and warm, showing fresh fruit (redcurrants) and a fine spicy hint. **Palate**: ample, fresh and velvety on the attack, offering lovely balance between flowers and fruit (rose, red berries). Very pleasing. Very fine tannins, beautiful aromatics, finesse and elegance. Lovely persistent finish. **Pairing**: poultry and foie gras pithivier. **Comment**: a fine age-worthy Burgundy that is a true expression of the appellation. Cellaring 10 years.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaudepommard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Brut Régence

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, claire et lumineuse. **Nez :** belle intensité. Note florale au premier nez puis note de grillé, légèrement brioché. **Bouche :** belle souplesse, bulle fine. Fraîcheur en milieu de bouche. **Accord :** à l'apéritif avec du pain toasté accompagné de bar fumé. **Commentaire :** un très joli champagne qui montre tout le savoir-faire de cette belle maison de Champagne. A déguster sans modération.

Color: pale yellow, clear and luminous. **Nose:** lovely intensity. Floral notes on the first nose, then grilled notes, slightly brioche-like. **Palate:** lovely suppleness, fine bubbles. Freshness through the mid-palate. **Pairing:** as an aperitif with toasted bread and smoked sea bass. **Comment:** a very pretty Champagne that shows all the expertise of this fine Champagne house. To be enjoyed without moderation.

84 boulevard Charles de Gaulle - 51160 Aÿ
Tél. : 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

Robe : jaune vert, reflets dorés, fine effervescence. **Nez :** vif, un côté salin, puis brioché, avec des petits fruits à noyau. Une belle homogénéité. **Bouche :** fraîche, avec une prise en bouche délicate. Un fin côté levuré qui monte graduellement avant de laisser s'exprimer un fruit délicat en milieu de bouche, sur la pêche plate, les agrumes. Une belle longueur. **Accord :** carpaccio de saint-jacques et risotto. **Commentaire :** un champagne dont fraîcheur et élégance sont les maîtres mots.

Color: green-yellow, with golden highlights and fine effervescence. **Nose:** lively, with a saline edge, then brioche notes, along with small stone fruits. Lovely consistency. **Palate:** fresh, with a delicate entry. A fine yeasty edge rises gradually before allowing delicate fruit to emerge on the mid-palate, with flat peach and citrus. Lovely length. **Pairing:** scallop carpaccio and risotto. **Comment:** a Champagne whose key words are freshness and elegance.

84 boulevard Charles de Gaulle - 51160 Aÿ
Tél. : 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DAME DE CARREAU



Cuvée Bâtarde

CHAMPAGNE

2017

Robe : jaune pâle. **Nez :** discret, sur les fruits blancs, avec de fines notes florales et une touche crayeuse. **Bouche :** délicate et équilibrée, avec une belle finesse de bulle, une matière subtile et une fraîcheur précise, se prolongeant sur une finale à la douceur saline. **Accord :** fruits de mer ; huîtres ; poisson cru. **Commentaire :** une cuvée élégante, privilégiant finesse et pureté.

Color: pale yellow. **Nose:** discreet, with white fruit, delicate floral notes and a chalky touch. **Palate:** delicate and balanced, with fine bubbles, subtle substance and precise freshness, extending to a finish with saline softness. **Pairing:** seafood; oysters; raw fish. **Comment:** an elegant cuvée focused on finesse and purity.

10 rue du Ruisselot - 10110 Celles sur Ource
Tél. : 03 25 38 57 27 - www.damedecarreau.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DAME DE CARREAU



Cuvée Blancs Vrais 100 % Pinot

CHAMPAGNE

2019

Robe : or blanc, reflets argentés. **Nez :** végétal, évolue sur de jolis fruits à chair blanche, acidulés. **Bouche :** attaque vive, puis vient ensuite des notes gourmandes, sur la pêche, la Granny Smith, la groseille, relevées par une belle fraîcheur acidulée sur la finale. **Accord :** une tranche d'ananas caramélisé avec une boule de glace à la verveine. **Commentaire :** un champagne avec beaucoup de finesse. Une belle fraîcheur, équilibrée par la gourmandise et les fruits printaniers.

Color: white gold with silver highlights. **Nose:** vegetal, evolving towards attractive tangy white-fleshed fruit. **Palate:** lively attack, then generous notes emerge, with peach, Granny Smith apple and redcurrant, lifted by lovely tangy freshness on the finish. **Pairing:** a slice of caramelised pineapple with a scoop of verberna ice cream. **Comment:** a Champagne with plenty of finesse. Lovely freshness, balanced by indulgence and spring fruit.

10 rue du Ruisselot - 10110 Celles sur Ource
Tél. : 03 25 38 57 27 - www.damedecarreau.com



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET



Art Déco Brut

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, reflets légèrement dorés. **Nez** : élégant, sur de beaux fruits, pointe de brioche fraîche, touche subtile de pain toasté. Arômes délicats de fleurs blanches, nuances citronnées. **Bouche** : la rondeur est bien présente, beaucoup de plaisir immédiat. Une acidité élevée, une grande fraîcheur. Précise et structurée. Texture légère, finale nette. **Accord** : crevettes en tempura. **Commentaire** : un champagne élégant et précis, axé sur la fraîcheur et la finesse.

Color: pale gold, with lightly golden highlights. **Nose**: elegant, showing attractive fruit, a hint of fresh brioche and a subtle touch of toasted bread. Delicate aromas of white flowers, with lemony nuances. **Palate**: the roundness is clearly present, offering immediate pleasure. High acidity and great freshness. Precise and structured. Light texture, clean finish. **Pairing**: tempura prawns. **Comment**: an elegant, precise Champagne focused on freshness and finesse.

14 boulevard Pierre Cheval - 51160 Ay-Champagne
Tél. : 03 26 55 15 88 - www.champagne-collet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Brut Nature Rosé Les Riceys

CHAMPAGNE

Robe : groseille, aux reflets argentés et saumonés. **Nez** : expressif, gourmand. Notes de cerise, ratafia, prune et confiture de mûre. **Bouche** : ample et fraîche. Texture vineuse et salivante. Finale saline. Bouche équilibrée et gourmande, avec une belle persistance. **Accord** : magret de canard aux pruneaux. **Commentaire** : un rosé des Riceys de caractère, alliant fraîcheur et vinosité. Garde 3 ans.

Color: redcurrant pink hue with silver and salmon highlights. **Nose**: expressive and generous. Notes of cherry, ratafia, plum and blackberry jam. **Palate**: ample and fresh. Vinous, mouth-watering texture. Saline finish. Balanced, generous palate with lovely persistence. **Pairing**: duck breast with prunes. **Comment**: a characterful Rosé des Riceys combining freshness and vinosity. Cellaring 3 years.

Rue des Vignes - 10200 Urville
Tél. : 03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

CHAMPAGNE

GOLD TRADITION



Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, reflets or, limpide, bulles fines. **Nez** : frais, agréable, sur les fleurs blanches et les agrumes. Belle minéralité. **Bouche** : ample, fine, élégante. Très équilibrée, beaucoup de fraîcheur et de douceur. **Accord** : filet de bar en sauce ; gougères au Comté ; biscuits roses de Reims. **Commentaire** : une belle cuvée, très facile à boire. A apprécier dès maintenant.

Color: pale yellow with golden highlights, clear, with fine bubbles. **Nose**: fresh and pleasant, with white flowers and citrus. Lovely minerality. **Palate**: ample, fine and elegant. Very balanced, with plenty of freshness and softness. **Pairing**: sea bass fillet in sauce; Comté gougères; pink biscuits from Reims. **Comment**: a lovely cuvée, very easy to drink. To be enjoyed now.

Le Stella - 14 rue Hubert Clerissi - 98000 Monaco
Tél. : 06 50 55 63 16 - www.goldtradition.fr

CHAMPAGNE

LALLIER



Réflexion R.022 Brut

CHAMPAGNE

Robe : claire et lumineuse. **Nez** : vif, végétal, des notes d'agrumes et de fruits blancs. **Bouche** : ronde et agréable, avec une matière souple, une belle fraîcheur et un bon équilibre, portés par une finale longue et harmonieuse. **Accord** : un poisson blanc. **Commentaire** : un champagne accessible et équilibré, alliant fraîcheur et rondeur.

Color: clear and luminous. **Nose**: lively, vegetal, with notes of citrus and white fruit. **Palate**: round and pleasant, with supple substance, lovely freshness and good balance, carried through to a long, harmonious finish. **Pairing**: white fish. **Comment**: an approachable, balanced Champagne combining freshness and roundness.

4 Place de la Libération - 51160 Ay
Tél. : 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET



Esprit Couture

CHAMPAGNE

2015

Robe : jaune pâle aux reflets or et vert. Bulles fines. **Nez** : notes briochées et miellées, relevées d'une touche de fruits blancs et d'agrumes. **Bouche** : attaque remarquable, élégante et équilibrée, avec une belle matière, une texture fine et une fraîcheur précise, portée par une finale persistante et raffinée. **Accord** : carpaccio de bar de ligne, zestes de yuzu et caviar. **Commentaire** : une cuvée alliant complexité et fraîcheur, avec un potentiel de garde de 10 ans.

Color: pale yellow with gold and green highlights. Fine bubbles. **Nose**: brioche and honeyed notes, lifted by a touch of white fruit and citrus. **Palate**: remarkable attack, elegant and balanced, with lovely substance, a fine texture and precise freshness, carried through to a persistent, refined finish. **Pairing**: wild sea bass carpaccio with yuzu zest and caviar. **Comment**: a cuvée combining complexity and freshness, with 10 years of ageing potential.

14 boulevard Pierre Cheval - 51160 Ay-Champagne
Tél. : 03 26 55 15 88 - www.champagne-collet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Clarevallis

CHAMPAGNE

Robe : jaune or. **Nez** : très belle minéralité, avec des notes de fruits blancs et une touche crayeuse, révélant un grand Champagne. **Bouche** : belle fraîcheur, bulles fines, avec une matière précise et une belle tension, soutenue par une longueur remarquable en bouche. Finale élégante et persistante. **Accord** : foie gras. **Commentaire** : un champagne raffiné, idéal à l'apéritif, avec un potentiel de garde de 5 ans.

Color: golden yellow. **Nose**: lovely minerality, with notes of white fruit and a chalky touch, revealing a great Champagne. **Palate**: lovely freshness, fine bubbles, with precise substance and fine tension, supported by remarkable length on the palate. Elegant, persistent finish. **Pairing**: foie gras. **Comment**: a refined Champagne, ideal as an aperitif, with 5 years of ageing potential.

Rue des Vignes - 10200 Urville
Tél. : 03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

CHAMPAGNE

GOLD TRADITION



Blanc de Noirs

CHAMPAGNE

Robe : jolie robe jaune brillante, reflets dorés, avec une bulle fine et élégante. **Nez** : se développe sur les fleurs blanches, un côté brioché et gras. **Bouche** : enveloppante, riche et légèrement vineuse, sur des arômes briochés. **Accord** : saint-jacques snackées sauce truffée. **Commentaire** : un champagne de gastronomie, à manier avec élégance. Une belle découverte pour cette maison avec un beau potentiel.

Color: pretty bright yellow color, with golden highlights and fine, elegant bubbles. **Nose**: develops on white flowers, with a brioche-like and rich character. **Palate**: enveloping, rich and slightly vinous, with brioche aromas. **Pairing**: pan-seared scallops with truffle sauce. **Comment**: a gastronomic Champagne, to be handled with elegance. A lovely discovery from this house, with fine potential.

Le Stella - 14 rue Hubert Clerissi - 98000 Monaco
Tél. : 06 50 55 63 16 - www.goldtradition.fr

CHAMPAGNE

LALLIER



Ouvrage Grand Cru Extra Brut

CHAMPAGNE

Robe : très belle robe jaune légèrement dorée. Bulles très fines. **Nez** : superbe ! Sur le pain beurré, le toasté. On a un très beau bouquet, très délicat, boisé très léger. **Bouche** : magnifiquement racée, une grande ampleur. On retrouve de suite un grand terroir. **Accord** : une sole meunière avec une purée façon Robuchon. **Commentaire** : cette bouteille est parfaite, un immense plaisir. Merci pour ce beau flacon, à partager lors d'un repas entre connaisseurs. Garde 10 ans.

Color: beautiful pale yellow with a slight golden hue. Very fine bubbles. **Nose**: superb. Buttery toast notes. A very fine bouquet, very delicate, with a very light oak influence. **Palate**: magnificently racy, with great breadth. A great terroir is immediately apparent. **Pairing**: sole meunière with Robuchon-style mashed potatoes. **Comment**: this bottle is perfect, a huge pleasure. Thank you for this beautiful bottle, to be shared over a meal among connoisseurs. Cellaring 10 years.

4 Place de la Libération - 51160 Ay
Tél. : 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LEMAIRE PÈRE ET FILS

Les vignes sous le bois
Blanc de Noirs Extra Brut

CHAMPAGNE 2016

Robe : limpide, brillante. **Nez** : frais, sur les fleurs blanches (lys), les fruits rouges jeunes, les fruits grillés comme la pomme, légère note de pâte d'amandes. **Bouche** : attaque ronde et gourmande, arômes fumés, noisette toastée, pomme au four. Fraîche, une belle complexité, un beau fruité. Salinité en finale. **Accord** : brochette de poulet sauce asiatique ; sushis. **Commentaire** : un Champagne gourmand et gastronomique, un vrai coup de cœur, beaucoup de complexité. Garde 5 ans.

Color: clear and bright. **Nose**: fresh, with white flowers (lily), young red fruit, grilled fruit such as apple, and a light note of almond paste. **Palate**: round and generous attack, smoky aromas, toasted hazelnut and baked apple. Fresh, with lovely complexity and attractive fruit. Salinity on the finish. **Pairing**: chicken skewer with Asian sauce; sushi. **Comment**: a generous, gastronomic Champagne, a real favourite, with lots of complexity. Cellaring 5 years.

8 rue du Mont d'Hor - 51220 Saint-Thierry
Tél. : 06 13 21 04 30 - www.mhchampagne.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



Brut Nature Chouilly Grand Cru

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle. **Nez** : citronné, sur le pamplemousse, avec une expression nette et fraîche des agrumes. **Bouche** : attaque fraîche, vive, crayeuse et minérale, offrant une belle tension, une matière précise et une finale acidulée et salivante. Ensemble droit et énergique. **Accord** : huîtres chaudes gratinées. **Commentaire** : un champagne à boire dès à présent avec une jolie minéralité, frais et agréable.

Color: pale yellow. **Nose**: citrus-driven, with grapefruit and a clean, fresh expression of citrus. **Palate**: fresh, lively, chalky and mineral attack, offering fine tension, precise substance and a tangy, mouth-watering finish. Straight and energetic overall. **Pairing**: gratinated warm oysters. **Comment**: a Champagne to drink now, with lovely minerality, fresh and pleasant.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 59 57 41 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PETIT BOLLOT



Prestige Brut

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, limpide. **Nez** : intense, dominé par de belles notes autolytiques (brioche, biscuit), pointe d'agrumes (citron jaune). **Bouche** : acidité et intensité aromatique élevées, dominées par des arômes autolytiques de biscuit et brioche. **Accord** : produits de la mer en sauce ; fromages crémeux. **Commentaire** : un très bon champagne équilibré, dominé par des arômes secondaires. Prêt à être apprécié mais avec un bon potentiel de garde pour des notes plus évoluées.

Color: pale gold, clear. **Nose**: intense, dominated by beautiful autolytic notes (brioche, biscuit), with a hint of citrus (yellow lemon). **Palate**: high acidity and high aromatic intensity, dominated by autolytic aromas of biscuit and brioche. **Pairing**: seafood in sauce; creamy cheeses. **Comment**: a very good, balanced Champagne, dominated by secondary aromas. Ready to be enjoyed, but with good ageing potential for more evolved notes.

9 route des fossés - 51120 Broyes
Tél. : 06 74 99 57 34

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD



Concordia Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune paille pâle, limpide, brillante. Larmes fines. **Nez** : pâte d'amandes, vanille (bois), beurre, fruits frais. **Bouche** : grande rondeur, beurrée, boisée. Bulles fines, belle fraîcheur. Fruits à chair blanche. Salinité légère. **Accord** : saint-jacques snackées au beurre et risotto ; volaille ; fromage à croûte fleurie. **Commentaire** : très belle cuvée, ronde, fraîche, agréable. Belle buvabilité.

Color: pale straw yellow, clear and bright. Fine tears. **Nose**: almond paste, vanilla (oak), butter and fresh fruit. **Palate**: very round, buttery and oaky. Fine bubbles, lovely freshness. White-fleshed fruit. Light salinity. **Pairing**: pan-seared scallops with butter and risotto; poultry; bloomy-rind cheese. **Comment**: a very fine cuvée, round, fresh and pleasant. Very drinkable.

2 rue Camille Lenoir - 51100 Reims
Tél. : 03 26 85 80 92 - www.champagne-bdr.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LEMAIRE PÈRE ET FILS



Extra Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle aux reflets dorés. **Nez** : intense, riche, complexe. Sur des arômes de crème pâtissière, beurre, brioche, pomme, coing, mangue. **Bouche** : intense, délicate, complexe, sèche. Note citronnée et crémeuse, avec des bulles très fines. Longueur de moyenne intensité. **Accord** : huîtres gratinées, crème au citron. **Commentaire** : un champagne vif, équilibré, encore dans sa jeunesse. Prêt à boire pour les amateurs de champagnes vifs, sinon peut se garder 10 ans.

Color: pale yellow with golden highlights. **Nose**: intense, rich and complex. Aromas of pastry cream, butter, brioche, apple, quince and mango. **Palate**: intense, delicate, complex and dry. Citrusy and creamy notes, with very fine bubbles. Medium-length finish. **Pairing**: gratinated oysters with lemon cream. **Comment**: a lively, balanced Champagne, still youthful. Ready to drink for lovers of lively Champagnes, otherwise it can be kept for 10 years.

8 rue du Mont d'Hor - 51220 Saint-Thierry
Tél. : 06 13 21 04 30 - www.mhchampagne.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD

Extra Brut Premier Cru
Blanc de Noirs

CHAMPAGNE

Robe : jaune très clair légèrement doré, brillante, mousse crémeuse. Bulles fines et élégantes. **Nez** : sur les agrumes, puis un côté brioché, beurré, sur les fruits exotiques, fruits à coque. Légèrement boisé. **Bouche** : belle attaque, harmonieuse. Riche, du gras et de la vivacité. Une belle complexité et un joli équilibre. **Accord** : sur un apéritif dînatoire ; un homard grillé ; des langoustines rôties. **Commentaire** : champagne d'un excellent rapport qualité/prix. Garde 3 ans.

Color: very pale yellow with a light golden hue, bright, with a creamy mousse. Fine, elegant bubbles. **Nose**: citrus, followed by brioche and buttery notes, exotic fruit and nuts. Lightly oaked. **Palate**: lovely, harmonious attack. Rich, with both weight and liveliness. Fine complexity and lovely balance. **Pairing**: aperitif dinner; grilled lobster; roasted langoustines. **Comment**: a Champagne with excellent value for money. Cellaring 3 years.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 59 57 41 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PETIT BOLLOT



Blanc de Blancs Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune or, bulles fines. **Nez** : frais, sur la fleur blanche, les fruits blancs. Nez très agréable. **Bouche** : fraîche, sur des fruits blancs croquants, avec une belle vivacité et une finale nette, avec beaucoup d'ampleur. **Accord** : apéritif ; homard thermidor, poêlée de saint-jacques aux cèpes. **Commentaire** : un très beau champagne, harmonieux, qui peut se garder 3 ans.

Color: golden yellow, fine bubbles. **Nose**: fresh, with white flowers and white fruit. Very pleasant nose. **Palate**: fresh, with crunchy white fruit, lovely liveliness and a clean finish, with plenty of breadth. **Pairing**: aperitif; lobster Thermidor; pan-fried scallops with ceps. **Comment**: a very fine, harmonious Champagne, which can be kept for 3 years.

9 route des fossés - 51120 Broyes
Tél. : 06 74 99 57 34

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD



Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

Robe : dorée, reflets brillants. **Nez** : vif, le chardonnay est très présent. Sur les agrumes, les fleurs blanches (acacia). **Bouche** : bonne attaque, sur la fraîcheur, une belle acidité. Sur les agrumes, avec une belle tension, un joli bouquet floral et des notes de beurre. Salinité et longueur en fin de bouche. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; huîtres. **Commentaire** : un champagne parfait en toute occasion. Très plaisant grâce à son aromatique et sa finesse en bouche.

Color: golden, with bright highlights. **Nose**: lively, Chardonnay is clearly expressed. Citrus and white flowers (acacia). **Palate**: good attack, focused on freshness, with lovely acidity. Citrus-driven, with fine tension, a pretty floral bouquet and notes of butter. Salinity and length on the finish. **Pairing**: scallop carpaccio; oysters. **Comment**: a perfect Champagne for any occasion. Very pleasing thanks to its aromatic profile and finesse on the palate.

2 rue Camille Lenoir - 51100 Reims
Tél. : 03 26 85 80 92 - www.champagne-bdr.com

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN



Carte Jaune Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, reflets argent. Bulles fines. **Nez** : sur les fruits blancs et jaunes (pomme, pêche), les agrumes, fleurs jaunes (bouton d'or). Notes d'épices, belle fraîcheur. **Bouche** : belle effervescence et tension. Notes beurrées, beaucoup d'élégance, de l'équilibre. Pointe d'épices fraîches, sur une belle longueur. **Accord** : poisson en sauce. **Commentaire** : un sublime champagne, qui peut accompagner tous les moments, de l'apéritif au dessert. Peut se garder 10 ans.

Color: pale yellow with silver highlights. Fine bubbles. **Nose**: white and yellow fruit (apple, peach), citrus and yellow flowers (buttercup). Notes of spice and lovely freshness. **Palate**: beautiful effervescence and tension. Buttery notes, plenty of elegance and balance. A hint of fresh spices, with good length. **Pairing**: fish with sauce. **Comment**: a sublime Champagne that can accompany every moment, from aperitif to dessert. Can be kept for 10 years.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 53 90 - www.veuvecliquot.com

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN



La Grande Dame Brut

CHAMPAGNE

2018

Robe : or jaune pâle, reflets dorés. Fines bulles. **Nez** : belle fraîcheur, floral, fruits jaunes à noyau, pointe saline et minérale. **Bouche** : belle tension, superbe équilibre, sur une acidité parfaitement maîtrisée. Pointe minérale, avec une petite amertume en fin de bouche. De la longueur et de l'intensité. **Accord** : apéritif ; viande blanche en sauce. **Commentaire** : une belle élégance, avec du caractère. Un champagne de gastronomie qui va tout aussi bien à l'apéritif. Garde 10 ans.

Color: pale golden yellow, with golden highlights. Fine bubbles. **Nose**: lovely freshness, floral, with yellow stone fruit and a saline, mineral hint. **Palate**: fine tension, superb balance, with perfectly controlled acidity. A mineral hint, with slight bitterness on the finish. Length and intensity. **Pairing**: aperitif; white meat with sauce. **Comment**: beautiful elegance, with character. A gastronomic Champagne that is equally suited to aperitif. Cellaring 10 years.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 53 90 - www.veuvecliquot.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAISON LORGERIL



Cuvée Ô de Rosé Terroir d'Altitude

LANGUEDOC

2025

Robe : saumon pâle, limpide. **Nez** : petits fruits rouges (fraise très mûre), très légère note de rose. Belle intensité. **Bouche** : alcool léger, avec un corps délicat, une acidité élevée. Intensité aromatique marquée par la fraise et une pointe de pamplemousse. **Accord** : charcuterie légère ; fromage léger. **Commentaire** : un rosé équilibré, une sensation de fraîcheur acidulée dominée par la fraise. A boire jeune.

Color: pale salmon, clear. **Nose**: small red berries (very ripe strawberry), with a very slight note of rose. Lovely intensity. **Palate**: light alcohol, with a delicate body and high acidity. Aromatic intensity marked by strawberry and a hint of grapefruit. **Pairing**: light charcuterie; mild cheese. **Comment**: a balanced rosé, with a tangy sensation of freshness dominated by strawberry. To drink young.

2 boulevard Pasteur - 11610 Pennautier
Tél. : 04 68 72 65 29 - www.lorgeril.wine

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU MIGNAN



Aurus

MINERVOIS

2023

Robe : profonde, intense, aux reflets brillants. **Nez** : très aromatique, sur les fruits noirs mûrs et les épices, avec une belle intensité. **Bouche** : dotée d'une belle matière, révélant une maturité aboutie des fruits noirs et des épices, avec une structure équilibrée et une finale persistante. **Accord** : viande grillée ; gibier en sauce. **Commentaire** : un vin structuré et prometteur, qui mérite d'être gardé une dizaine d'années.

Color: deep, intense, with bright highlights. **Nose**: very aromatic, with ripe black fruit and spices, a lovely intensity. **Palate**: endowed with lovely substance, revealing fully ripe black fruit and spices, with balanced structure and a persistent finish. **Pairing**: grilled meat; game in sauce. **Comment**: a structured, promising wine that deserves to be kept for around ten years.

Pech-Quisou - Les Plos - 34210 Siran
Tél. : 06 74 23 33 54 - www.chateau-mignan.fr



RETOUR EN IMAGES
© Artiste Associé photographes

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU MIGNAN



Les Trois Clochers

MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2023

Robe : rouge rubis aux reflets violacés intenses. **Nez** : vif, riche, sur les fruits rouges et noirs (groseilles, mûres, framboises), la violette et les épices. Pointe de garrigue qui apporte de la fraîcheur. **Bouche** : intense, riche, ample, vive. Belle fraîcheur, on y retrouve la générosité des fruits rouges et un joli côté épicé. Belle longueur. **Accord** : pièce de bœuf au thym. **Commentaire** : un vin rouge vif, riche, frais et élégant, avec un joli potentiel de garde (5-7 ans).

Color: ruby red with intense purplish highlights. **Nose**: lively and rich, with red and black fruit (redcurrant, blackberry, raspberry), violet and spice. A hint of garrigue brings freshness. **Palate**: intense, rich, ample and lively. Lovely freshness, with the generosity of red fruit and a pretty spicy edge. Good length. **Pairing**: rib of beef with thyme. **Comment**: a lively, rich, fresh and elegant red wine, with good ageing potential (5-7 years).

Pech-Quisou - Les Plos - 34210 Siran
Tél. : 06 74 23 33 54 - www.chateau-mignan.fr

PROVENCE

CHÂTEAU ROMANIN



Grand Vin Blanc

LES BAUX-DE-PROVENCE 2023

Robe : jaune pâle. **Nez** : floral, sur les agrumes, avec une expression délicate et raffinée. **Bouche** : attaque douce, dévoilant une belle salinité en milieu de bouche, une rondeur équilibrée et une agréable douceur acidulée. Texture soyeuse et finale très délicate. **Accord** : saint-jacques snackées et risotto crémé ; poulet rôti. **Commentaire** : un vrai vin de plaisir, que l'on peut garder 2 ans.

Color: pale yellow. **Nose**: floral, with citrus and a delicate, refined expression. **Palate**: soft attack, revealing lovely salinity through the mid-palate, balanced roundness and a pleasant tangy softness. Silky texture and a very delicate finish. **Pairing**: pan-seared scallops and creamy risotto; roast chicken. **Comment**: a true pleasure wine, which can be kept for 2 years.

1634 chemin de Romanin - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 69 57 - www.chateauromanin.com

VALLÉE DU RHÔNE

L'ORATOIRE DES PAPES



L'Oratoire des Papes

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023

Robe : rubis, limpide, brillante. **Nez** : petits fruits rouges (cerise), arôme floral (tagète, feuille de tomate). **Bouche** : attaque souple, tanins fins. Acidité moyenne. Légère pointe végétale, comme la feuille de tomate, réglisse. Beaucoup de fraîcheur. Une bouche fine et élégante. **Accord** : tapas ; gigot d'agneau aux herbes de Provence. **Commentaire** : c'est un Châteauneuf-du-Pape frais, fin, avec beaucoup de fraîcheur. Peut se garder 5-10 ans.

Color: ruby, clear and bright. **Nose**: small red berries (cherry), floral aromas (marigold, tomato leaf). **Palate**: supple attack, fine tannins. Medium acidity. Slight vegetal hint, like tomato leaf, with licorice notes. Lots of freshness. A fine, elegant palate. **Pairing**: tapas; leg of lamb with herbs. **Comment**: a fresh, refined Châteauneuf-du-Pape with plenty of freshness. Can be kept for 5-10 years.

10 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 39 32 41 - www.loratoiredespapes.fr

CHARENTE

MAISON BARBOTIN



Extra Vieux Pineau des Charentes

PINEAU DES CHARENTES

Robe : orangée et brillante, reflets doré. **Nez** : arômes intenses sur les fruits secs, la noix et une pointe légère de caramel. **Bouche** : ample, ronde et soyeuse, développe des arômes légèrement acidulés avec une finale longue, sur la noix torréfiée. **Accord** : tarte aux noix ; vieux comté ; chocolat. **Commentaire** : une belle fraîcheur, avec des arômes oxydatifs élégants et charmeurs.

Color: amber and bright, with golden highlights. **Nose**: intense aromas of dried fruit, walnut and a light hint of caramel. **Palate**: ample, round and silky, developing slightly tangy flavours with a long finish on toasted walnut. **Pairing**: walnut tart; aged Comté; chocolate. **Comment**: lovely freshness, with elegant and charming oxidative aromas.

68 rue de Saintonge - Les Epeaux - 17120 Meursac
Tél. : 05 46 96 20 00 - 06 38 95 30 33 - www.maison-barbotin.fr

PROVENCE

MAISON GASSIER



Le Pas du Moine - 350

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE 2025

Robe : rose très pâle. **Nez** : délicat, sur la fleur blanche et la pêche blanche, avec une touche d'agrumes. **Bouche** : belle fraîcheur, sur le fruit frais, avec une matière ample, une texture souple et une belle longueur en bouche. Finale élégante et désaltérante. **Accord** : bar de ligne grillé, tapenade d'olives noires. **Commentaire** : un rosé précis et gourmand, à apprécier dès maintenant.

Color: very pale pink. **Nose**: delicate, with white flowers and white peach, along with a touch of citrus. **Palate**: lovely freshness, fresh fruit, with ample substance, a supple texture and good length on the palate. Elegant, thirst-quenching finish. **Pairing**: grilled wild sea bass, black olive tapenade. **Comment**: a precise, indulgent rosé, to be enjoyed now.

953 A, Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél. : 04 42 66 38 74 - www.gassier-provence.fr

PROVENCE

CHÂTEAU ROMANIN



Château Romanin Grand vin

LES BAUX-DE-PROVENCE 2025

Robe : claire, rose pâle. **Nez** : fruité (petits fruits rouges), pointe minérale, élégant. **Bouche** : soyeuse, fraîche, équilibrée, fruits rouges. Bouche fine et gourmande. Belle acidité. Petites notes biscuitées. **Accord** : salade de crevettes ; fruits de mer ; homard. **Commentaire** : un vin à la fois pour l'apéritif et gastronomique. A apprécier dès maintenant.

Color: clear, pale pink. **Nose**: fruity (small red berries), with a mineral hint, elegant. **Palate**: silky, fresh, balanced, with red fruit. Fine and generous palate. Lovely acidity. Light biscuit notes. **Pairing**: prawn salad; seafood; lobster. **Comment**: a wine suitable both for aperitif and gastronomy. To be enjoyed now.

1634 chemin de Romanin - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 69 57 - www.chateauromanin.com

CHARENTE

MAISON BARBOTIN



Pineau des Charentes

PINEAU DES CHARENTES

Robe : rouge grenat, limpide. **Nez** : note d'olives noires, cerise kirschée, vanille. **Bouche** : généreuse, ample et patinée, avec une belle matière, une texture souple et une rondeur harmonieuse, soutenue par une finale persistante aux accents de fruits noirs et d'épices douces. **Accord** : mousse au chocolat 70 % et noisettes grillées. **Commentaire** : un pineau riche et enveloppant, alliant maturité et équilibre.

Color: garnet red, clear. **Nose**: notes of black olives, kirsch-like cherry and vanilla. **Palate**: generous, ample and mellow, with lovely substance, a supple texture and harmonious roundness, supported by a persistent finish with accents of black fruit and sweet spices. **Pairing**: 70% chocolate mousse and toasted hazelnuts. **Comment**: a rich, enveloping Pineau, combining maturity and balance.

68 rue de Saintonge - Les Epeaux - 17120 Meursac
Tél. : 05 46 96 20 00 - 06 38 95 30 33 - www.maison-barbotin.fr

ALSACE

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX MASSENEZ



Djebenah Buna Liqueur de café

LIQUEUR

Robe : teinte caramel, très intense. **Nez** : aromatique, sur des notes torréfiées, de café. Très expressif. **Bouche** : tout en douceur, ample, note de café, caramel, vanille. Belle évolution, avec une pointe boisée. Très belle longueur. **Accord** : un dessert au chocolat ; en digestif. **Commentaire** : une liqueur très plaisante, qui se boit facilement. L'alcool est doux, très agréable.

Color: very intense caramel hue. **Nose**: aromatic, with roasted coffee notes. Very expressive. **Palate**: softness, ample, with notes of coffee, caramel and vanilla. Lovely development, with a hint of oak. Very long finish. **Pairing**: chocolate dessert; as a digestif. **Comment**: a very pleasing liqueur, easy to drink. The alcohol is soft and very pleasant.

43 avenue Claire Peureux - 70220 Fougerolles Saint-Valbert
Tél. : 03 84 49 11 33 - www.distilleriespeureux.com

PORTRAIT DE REEZE CHOI

Meilleur Sommelier d'Asie et du Pacifique ASI 2025

Né à Hong Kong, Reeze Choi cumule aujourd'hui près de dix-sept ans d'expérience. Il débute en salle comme serveur avant de rejoindre, deux ans plus tard, une équipe de sommeliers au sein d'un groupe de restauration. Il développe ensuite son expérience dans des restaurants gastronomiques étoilés Michelin mais aussi des bistrot plus décontractés. « Ce que j'aime le plus, c'est l'échange avec les clients en salle et les aider à apprécier le vin d'une manière plus profonde et personnelle ».

Depuis 2019, il dirige *Somm's Philosophy*, une structure de conseil qui accompagne restaurants et distributeurs, dont la chaîne de supermarchés *Yata*, dans leur stratégie vin. Parallèlement, il intervient comme ambassadeur pour plusieurs projets internationaux, parmi lesquels *Saicho Sparkling Tea* et *VIVANT*.

En 2023, il franchit une nouvelle étape en lançant son propre projet de vinification, *Project 933*, élaboré au domaine *Vinoble Vineyard and Winery* à Hiroshima, Japon. Le projet prendra le nom de *Lieu Ordinaire* à partir de 2025.

Figure reconnue des compétitions internationales, Reeze Choi a remporté le titre de Meilleur Sommelier d'Asie et du Pacifique ASI 2025 et s'est classé troisième du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023. Lauréat à plusieurs reprises du titre de Meilleur Sommelier de Greater China, il représentera son pays lors du concours Meilleur Sommelier du Monde ASI 2026 à Lisbonne, tout en poursuivant sa préparation à l'examen de Master Sommelier.

Portrait of Reeze Choi, ASI Best Sommelier of Asia & the Pacific 2025

Born in Hong Kong, Reeze Choi now brings nearly seventeen years of experience in the hospitality industry. He began his career on the restaurant floor as a waiter before joining a sommelier team within a restaurant group two years later. From there, he developed his expertise across a wide range of venues, from Michelin-starred fine-dining restaurants to more relaxed bistro settings. "What I enjoy most is interacting with guests on the floor and helping them appreciate wine in a deeper and more personal way".

Since 2019, he has led *Somm's Philosophy*, a consultancy that supports restaurants and distributors, including the supermarket chain *Yata*, in developing their wine strategies. At the same time, he serves as a brand ambassador for several international projects, including *Saicho Sparkling Tea* and *VIVANT*.

In 2023, he took a further step by launching his own winemaking project, *Project 933*, produced at *Vinoble Vineyard and Winery* in Hiroshima, Japan. The project will be rebranded *Lieu Ordinaire* from 2025 onward.

A well-known figure on the international competition scene, Reeze Choi won the title of ASI Best Sommelier of Asia & the Pacific 2025 and placed third in the ASI Best Sommelier of the World Competition 2023. A multiple winner of the Best Sommelier of Greater China title, he will represent his country at the ASI Best Sommelier of the World Competition 2026 in Lisbon, while continuing his preparation for the Master Sommelier examination.

ACCORD METS ET VIN DE BORDEAUX FAVORI

« Un vin rouge jeune et souple, dominé par le merlot, de la rive droite de Bordeaux, avec des short ribs braisées au vin rouge. Le vin rouge intégré à la sauce souligne la douceur fruitée du vin tout en apportant de la complexité au plat. Les tanins du merlot viennent équilibrer la richesse du gras des travers de bœuf et mettre en valeur la profondeur de la saveur de la viande ».

Favourite Bordeaux food and wine pairing

"A young, supple Merlot-driven red wine from Bordeaux's Right Bank paired with red-wine-braised short ribs. The wine incorporated into the sauce enhances the wine's natural fruit sweetness while adding complexity to the dish. At the same time, Merlot's tannins balance the richness of the beef and highlight the depth of the meat's flavour".

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

l'énergie d'un Pauillac en mouvement



© Château Haut-Batailley

Voilà une journée d'hiver où la pluie laisse enfin place à un soleil radieux, dans un arc-en-ciel de gaieté retrouvée. Et au pied de l'arc-en-ciel, un trésor : Château Haut-Batailley.

Avec Reeze Choi, Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique ASI, la journée s'annonce prometteuse. Nous sommes accueillis par Julien Galland, responsable technique de la propriété.

Autrefois liée à son voisin, Château Batailley, grand cru classé de 1855, la propriété est scindée en deux en 1942, donnant naissance à Château Haut-Batailley. Mais c'est en 2017 que le vignoble ouvre un nouveau chapitre, lorsque la famille Cazes en fait l'acquisition. Le vignoble historique a été en grande partie replanté, avec une adaptation précise du matériel végétal à chaque parcelle, portant sa superficie à 41 hectares. Au nord, des graves profondes, sableuses et parsemées de galets, idéales pour le cabernet sauvignon.

Autour du château, davantage d'argile, propice au merlot et au petit verdot. Aujourd'hui, l'encépagement, 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% petit verdot, reflète le style du vin. Un style renforcé par l'attention que porte la famille Cazes aux enjeux environnementaux : plantations d'arbres et de haies, enherbement des rangs, réduction du travail mécanique des sols, installation de ruches et absence d'herbicides ou d'insecticides, avec des vendanges entièrement manuelles.

Mais le cœur de la visite se joue aussi dans le verre. La dégustation commence par une verticale du second vin, Verso, de 2017 à 2023. Ici, l'élevage se fait uniquement en barriques d'un vin, pour préserver l'éclat du fruit. Dès le premier verre, Reeze est surpris

par l'attaque franche du 2017. Le 2020 séduit par ses tanins souples, sa finale délicatement épicée. « J'aime beaucoup. Pour moi, c'est une fenêtre de dégustation idéale, dès maintenant, avec une très belle structure ». Le 2022 déclenche son enthousiasme. « Incroyable... quelle belle maturité! ». Le sommelier résume l'esprit de Verso en quelques mots : « Il est très accessible pour les jeunes générations, sur le fruit et la fraîcheur, et surtout, il peut se boire dès maintenant ».

Puis vient la dégustation de Château Haut-Batailley, de 2017 à 2023, élevé à 60% en barriques neuves et 40% en barriques d'un vin. Le 2020 séduit par ses notes gourmandes de chocolat noir, soutenues par une tension minérale qui apporte équilibre et précision. Le 2022 déploie une palette intense de fruits noirs, relevée d'épices douces, avec des tanins souples, parfaitement intégrés. Quant au 2023, il impressionne par son énergie : un vin vif, précis, porté par une fraîcheur remarquable.

Au fil des millésimes dégustés, une évidence s'impose : Château Haut-Batailley est un Pauillac en pleine évolution. Entre l'élan donné par la famille Cazes, le renouveau du vignoble, l'attention portée à l'environnement, ainsi que la précision et l'accessibilité des vins, la propriété s'affirme aujourd'hui comme un grand cru pleinement ancré dans son époque.

Château Haut-Batailley: the energy of a Pauillac in motion || *It is one of those winter days when the rain finally gives way to radiant sunshine, like a rainbow of renewed brightness. And at the foot of that rainbow lies a treasure: Château Haut-Batailley.*

With Reeze Choi, ASI Best Sommelier of Asia & Pacific, the day already promises much. We are welcomed by Julien Galland, the estate's technical director.

Once part of its neighbour, Château Batailley, a Fifth Growth of the 1855 classification, the estate was divided in 1942, giving rise to Château Haut-Batailley. A new chapter began in 2017, when the Cazes family acquired the property. Much of the historic vineyard has since been replanted, with plant material carefully matched to each individual plot, bringing the estate to a total of 41 hectares. To the north, deep, sandy gravel soils scattered with pebbles provide ideal conditions for Cabernet Sauvignon. Around the château, more clay-rich soils favour Merlot and Petit Verdot.

Today, the vineyard composition—65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot and 5% Petit Verdot—reflects the wine's style. This identity is further strengthened by the Cazes family's strong environmental commitment: tree and hedge planting, cover cropping, reduced mechanical soil work, the installation of beehives, and the absence of herbicides and insecticides, with all harvesting carried out by hand.

Yet the true heart of the visit lies in the glass. The tasting begins with a vertical of the second wine, Verso, spanning vintages from 2017 to 2023. Here, ageing is carried out exclusively in one-year-old barrels to preserve the purity of the fruit. From the very first glass, Reeze is struck by the direct, precise attack of the 2017. The 2020 charms with its supple tannins and delicately spiced finish. "I like it very much. For me, this is an ideal drinking window, already approachable, with a beautiful structure." The 2022 sparks his enthusiasm: "Incredible ... such beautiful ripeness!". In just a few words, the sommelier captures the essence of Verso: "It is very accessible for younger generations, focused on fruit and freshness, and above all, it can be enjoyed now".



© Château Haut-Batailley



© Château Haut-Batailley

Then comes the tasting of Château Haut-Batailley itself, from 2017 to 2023, aged in 60% new oak and 40% one-year-old barrels. The 2020 stands out with its indulgent notes of dark chocolate, supported by a mineral tension that brings balance and precision. The 2022 reveals an intense palette of dark fruits, lifted by sweet spices, with supple, perfectly integrated tannins. As for the 2023, it impresses with its energy—a vibrant, precise wine driven by remarkable freshness.

Across the vintages, one thing becomes clear: Château Haut-Batailley is a Pauillac in motion. Driven by the Cazes family's vision, the renewal of the vineyard, a strong environmental focus, and wines that combine precision with accessibility, the estate is asserting itself today as a great growth fully in tune with its time.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → WWW.HAUTBATAILLEY.COM

Reeze Choi et Julien Galland.



AU CHÂTEAU MONTLABERT

Castel Châteaux & Grands Crus célèbre le dialogue avec la sommellerie

L'arrivée de Reeze Choi, Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique ASI au Château Montlabert, à Saint-Emilion montre l'engagement de Castel Châteaux & Grands Crus envers le monde de la sommellerie.



Reeze Choi entouré des sommeliers de l'UDSF, de Véréna Raoux et Cédric Pla.

« Les sommeliers sont le lien entre le consommateur et le vin, c'est pourquoi nous aimons échanger avec eux et en faire des ambassadeurs pour nos propriétés familiales dans leurs pays par la suite », rappelle James Fowkes, chef de groupe export châteaux pour la maison de négoce Castel Frères. Une conviction qui se traduit par un partenariat avec l'Union de la

Sommellerie Française (UDSF), mais aussi par des initiatives en faveur de la nouvelle génération à l'international. A l'image du concours Best Young Sommelier by Castel Châteaux & Grands Crus en Asie, qui a célébré sa 5^e édition en 2025, ou encore le Sommelier Camp 2026, futur rendez-vous de masterclasses et d'ateliers réunissant des professionnels de plusieurs pays.

Dès les premières dégustations, l'intention est claire : montrer la diversité des expressions bordelaises. Château Ferrande Blanc Graves 2022 séduit Reeze Choi par sa grande fraîcheur, son acidité, sur les fruits exotiques et surtout sa minéralité. Château Ferrande Rouge 2023 le réjouit : « Il n'est pas trop boisé, rafraîchissant, sur le fruit et facile à boire ». Avec la cuvée Ondulations du Château Hourtou 2022, en Côtes de Bourg, on découvre une facette plus contemporaine de Bordeaux. Le sommelier se montre enthousiaste « Cela change la vision que l'on a du vin de Bordeaux, je suis impressionné ». Château d'Arcins 2021, en Haut-Médoc, séduit par son côté minéral, porté par le fruit.

Puis, aux côtés d'une délégation de l'UDSF menée par son président Fabrice Sommier, nous partons à la découverte du nouveau chai du Château Montlabert. Inauguré en 2020, son architecture contemporaine incarne la vision portée par la famille Castel depuis l'acquisition du domaine en 2008 : une écoute attentive du terroir et une quête d'excellence durable. Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale 3 et Terra Vitis. Le domaine a également franchi une étape majeure lors du classement 2022 des vins de Saint-Émilion en accédant au rang de Grand Cru Classé.

La dégustation verticale, de 2016 à 2022, confirme cette montée en puissance. Le millésime 2021 surprend par son équilibre : « Très aromatique, belle onctuosité, une belle surprise », souligne Reeze. Quant au 2022, premier millésime en tant que Grand Cru Classé, il impressionne par son ampleur maîtrisée, son équilibre et sa fraîcheur : « Le côté fruité est incroyable, la texture est charnue, solide. C'est un vin très généreux », commente le sommelier.

Au-delà des dégustations, cette journée rappelle que dans un monde du vin qui évolue sans cesse, le dialogue avec les sommeliers est plus que jamais essentiel. Et chez Castel Châteaux & Grands Crus, cette relation s'inscrit clairement dans la durée.

At Château Montlabert, Castel Châteaux & Grands Crus celebrates its dialogue with the sommelier community || The arrival of Reeze Choi, ASI Best Sommelier of Asia & Pacific, at Château Montlabert in Saint-Émilion reflects Castel Châteaux & Grands Crus' strong commitment to the world of sommellerie.

“Sommelier are the link between the consumer and the wine, which is why we value exchanging with them and turning them into ambassadors for our family estates in their respective countries”, explains James Fowkes, export group director for Châteaux at the Castel Frères négociant house.

This conviction is expressed through a partnership with the Union de la Sommellerie Française (UDSF), as well as through initiatives aimed at the next generation on an international scale. These include the Best Young Sommelier by Castel Châteaux & Grands Crus competition in Asia, which celebrated its fifth edition in 2025, and the upcoming Sommelier Camp 2026, a future gathering of masterclasses and workshops bringing together professionals from several countries.



The vertical tasting, spanning vintages from 2016 to 2022, confirms this upward trajectory. The 2021 vintage surprises with its balance: “Very aromatic, with a lovely creaminess, a beautiful surprise”, notes Reeze. As for the 2022, the first vintage released as a Grand Cru Classé, it impresses with its controlled power, balance and freshness: “The fruit profile is incredible, the texture is fleshy and structured. It is a very generous wine”, comments the sommelier.

From the very first tastings, the intention is clear: to showcase the diversity of Bordeaux expressions. Château Ferrande Blanc Graves 2022 impresses Reeze Choi with its remarkable freshness, vibrant acidity, notes of exotic fruit and, above all, its pronounced minerality. Château Ferrande Rouge 2023 delights him: “It is not overly oaked, refreshing, fruit-driven and easy to drink”. With the Ondulations cuvée from Château Hourtou 2022 in Côtes de Bourg, a more contemporary facet of Bordeaux emerges. The sommelier responds enthusiastically: “This changes the way we see Bordeaux wines. I'm impressed”. Château d'Arcins 2021, from Haut-Médoc, charms with its mineral profile, supported by expressive fruit.

Alongside a delegation from the UDSF led by its president Fabrice Sommier, we then set out to discover Château Montlabert's new winery. Inaugurated in 2020, its contemporary architecture embodies the vision upheld by the Castel family since acquiring the estate in 2008: attentive listening to the terroir and a commitment to sustainable excellence. The vineyard is certified Haute Valeur Environnementale Level 3 and Terra Vitis. The estate also reached a major milestone in the 2022 Saint-Émilion classification, achieving Grand Cru Classé status.

Beyond the tastings, the day serves as a reminder that in a constantly evolving wine world, dialogue with sommeliers is more essential than ever. At Castel Châteaux & Grands Crus, this relationship is clearly here to last.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → WWW.CASTEL-FRERES.COM

CHÂTEAU MAGNOL

voyage dans les millésimes du Médoc

« Félicitations pour votre titre de Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique. Je sais ce que c'est de préparer les concours, j'ai moi-même participé au Meilleur Sommelier du Monde en 2013 ». Une introduction qui promet de beaux échanges entre Reeze Choi et Omar Barbosa, responsable hospitality et sommelier de Château Magnol.

C'est un voyage au cœur d'une institution bordelaise, et plus précisément du Médoc, que nous propose ce dernier, accompagné de Laurent Prada, responsable du vignoble, et Philippe Marion, directeur général de Barton & Guestier.

Un voyage qui commence en 1725, lorsque Thomas Barton fonde à Bordeaux sa société de négoce, poursuivi par son petit-fils qui s'associera à Daniel Guestier en 1802. Aujourd'hui encore, Barton & Guestier, dont Château Magnol est devenu le siège social en 1979, reste la plus ancienne maison de vin en activité à Bordeaux. Cette longévité s'est construite sur une exigence qualitative constante, récemment saluée par le classement en Cru Bourgeois Supérieur. Mais ici, c'est la dégustation qui mène la danse. Le vignoble de 30 hectares, planté sur graves et sables influencés par l'océan et l'estuaire, donne naissance à des vins élevés douze mois en barriques de 350 litres, avec un boisé toujours intégré avec finesse.

De 2024 à 1995, la verticale met en lumière une constance remarquable : fruit précis, équilibre et élégance des tanins traversent les millésimes. Le 2024 s'ouvre sur un fruit croquant et des tanins ronds. Le 2022 confirme cette générosité, le 2018 gagne en structure avec le petit verdot, le 2003 déploie une puissance maîtrisée. « On retrouve une signature très claire », souligne Reeze Choi.

Le 1995, « très structuré, complet », prolonge cette lecture avant une dégustation à l'aveugle conclue par un 1982.

Reeze Choi souligne l'importance de cette régularité pour les marchés asiatiques, où lisibilité et fiabilité du style sont essentielles. Pour le consommateur, c'est une promesse tenue millésime après millésime : celle d'un Médoc structuré, élégant, immédiatement compréhensible. Pour Barton & Guestier, dont la présence en Asie ne cesse de croître, Château Magnol incarne une porte d'entrée accessible et lisible dans l'univers du Médoc.

La journée se clôt sur un repas aux accords soignés : Graves Blanc 2023 frais et citronné, Médoc Réserve Privée 2010 aux notes de fruits noirs et d'épices, Sauternes 1988 aux accents miellés. Dans les caves du bunker allemand du château, Reeze Choi choisit un Château La Mission Haut-Brion 1988 aux notes confites, fumées et épicées. « Merci pour ça », conclut-il et l'on comprend que ce remerciement dépasse le seul repas.

Dans un univers bordelais parfois complexe, Château Magnol s'impose comme une référence de constance : une signature que son classement en Cru Bourgeois Supérieur est venu consacrer et qui, portée par Barton & Guestier, résonne auprès des sommeliers comme des consommateurs internationaux.

Château Magnol: a journey through Médoc vintages || *“Congratulations on your title of Best Sommelier of Asia-Pacific. I know what it is like to prepare for competitions; I myself took part in the Best Sommelier of the World in 2013.” An introduction that promises rich exchanges between Reeze Choi and Omar Barbosa, Hospitality Manager and Sommelier at Château Magnol.*

It is a journey into the heart of a Bordeaux institution, more precisely the Médoc, that he offers, alongside Laurent Prada, vineyard manager, and Philippe Marion, chief executive officer of Barton & Guestier.

A journey that begins in 1725, when Thomas Barton founded his wine trading company in Bordeaux, later continued by his grandson, who would partner with Daniel Guestier in 1802. To this day, Barton & Guestier, whose headquarters have been based at Château Magnol since 1979, remains the oldest wine house still in operation in Bordeaux. This longevity has been built on a constant commitment to quality, recently acknowledged by its Cru Bourgeois Supérieur classification.

Here, however, it is the tasting that leads the way. The 30-hectare vineyard, planted on gravel and sandy soils influenced by the ocean and the estuary, produces wines aged for twelve months in 350-litre barrels, with oak always integrated with finesse.

From 2024 back to 1995, the vertical tasting highlights remarkable consistency: precise fruit, balance and elegance of tannins run through the vintages. The 2024 opens with crisp

fruit and rounded tannins. The 2022 confirms this generosity, the 2018 gains structure with Petit Verdot, and the 2003 reveals controlled power. “We find a very clear signature”, notes Reeze Choi. The 1995, “very structured, complete”, extends this reading before a blind tasting concludes with a 1982.

Reeze Choi underlines the importance of this consistency for Asian markets, where clarity and reliability of style are essential. For the consumer, it is a promise fulfilled vintage after vintage: that of a structured, elegant and immediately understandable Médoc. For Barton & Guestier, whose presence in Asia continues to grow, Château Magnol embodies an accessible and clearly readable gateway into the Médoc.

The day concludes with a meal featuring carefully crafted pairings: Graves Blanc 2023, fresh and citrus-driven; Médoc Réserve Privée 2010, with notes of black fruit and spice; and Sauternes 1988, with honeyed nuances. In the château's former German bunker cellars, Reeze Choi selects a Château La Mission Haut-Brion 1988, with candied, smoky and spicy notes. “Thank you for this”, he concludes, and one understands that this gratitude extends beyond the meal alone.

In a Bordeaux landscape that can sometimes appear complex, Château Magnol stands out as a benchmark of consistency: a signature that its Cru Bourgeois Supérieur classification has now confirmed and which, carried by Barton & Guestier, resonates with both sommeliers and international consumers.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → WWW.BARTON-GUESTIER.COM



Reeze Choi entouré de Philippe Marion et Laurent Prada.



Un nouveau lever de soleil sur CHÂTEAU SAINT-PIERRE

À Saint-Julien, certains vins restent longtemps sous les radars avant de révéler toute leur lumière. Avec Reeze Choi, nous retournons à Château Saint-Pierre pour découvrir un cru classé qui affirme aujourd'hui une identité plus pure, plus lisible... et résolument tournée vers l'avenir.



©Château Saint-Pierre / Jullerey



Jean Triaud, Reeze Choi devant l'entité Henri Martin.

©Florence Corbalan

Jean Triaud nous accueille devant les installations communes à Château Gloria et Château Saint-Pierre. Ici, un seul chai, une seule équipe, mais deux identités. « Pendant longtemps, nous avons surtout mis Gloria en avant. Aujourd'hui, nous voulons révéler pleinement Saint-Pierre », dit-il. Avec ses 17 hectares, ce Saint-Julien quatrième cru classé reste une production confidentielle, une pépite pour les sommeliers.

Dans le cuvier modernisé, Jean évoque la philosophie actuelle : « Notre vision est dynamique, de plus en plus ajustée aux nouveaux modes de consommation. Aujourd'hui, il faut des vins capables de vieillir mais qui soient aussi bons immédiatement ». Le vignoble poursuit sa transition avec la deuxième année de certification en bio prévue avec le millésime 2025. « C'était une évolution logique. Nous voulons prendre soin de nos sols et exprimer le terroir de Saint-Pierre avec plus de pureté ». Reeze observe les lieux, carnet à la main : « J'aime comprendre un domaine avant de le déguster. L'histoire et l'énergie d'un lieu se retrouvent toujours dans le verre ».

Au château, Jean nous dévoile la nouvelle identité lancée avec le millésime 2024. L'étiquette, inspirée d'archives familiales, rassemble symboliquement les trois piliers du domaine — vignoble, chai et château — réunis depuis 1982 par la famille Triaud. « C'est notre trinité... et ce soleil levant représente un nouveau départ pour Saint-Pierre ». La dégustation confirme cette ambition. Le 2023 charme par son accessibilité, le 2022 explose de fleurs et d'énergie, tandis que le 2020 impressionne par sa pureté et sa précision. Reeze sourit : « Je sens dans vos vins jeunes une texture de tanins soyeuse. Ils sont souples, juteux, charnus, très brillants ». Jean sourit : « Merci ! c'est exactement ce que nous cherchons. Nous connaissons aujourd'hui parfaitement le potentiel du terroir de Saint-Pierre ». Saint-Pierre s'adresse à la gastronomie fine, Gloria à une bistronomie de caractère. « Nous avons la chance d'avoir ces deux profils », conclut Jean. « Et les sommeliers sont nos meilleurs ambassadeurs ». Reeze referme son carnet : « Merci pour cette magnifique dégustation ! ». Décidément, certains soleils se lèvent discrètement... avant d'illuminer toute la scène.

A new sunrise at Château Saint-Pierre ||
In Saint-Julien, some wines remain under the radar for years before revealing their full brilliance. With Reeze Choi, we return to Château Saint-Pierre to discover a classified growth that is now asserting a purer, more defined identity... firmly focused on the future.

Jean Triaud welcomes us at the facilities shared by Château Gloria and Château Saint-Pierre. Here, one cellar, one team, yet two distinct identities. "For a long time, we mainly put Gloria in the spotlight. Today, we want to fully reveal Saint-Pierre", he explains. With its 17 hectares, this Fourth Growth from Saint-Julien remains a confidential production, a hidden gem for sommeliers.

In the modernised vat room, Jean outlines the estate's current philosophy: "Our vision is dynamic, increasingly aligned with evolving consumption patterns. Today, wines must have the capacity to age, but also be enjoyable right from the start". The vineyard continues its transition, with a second year of organic certification scheduled for the 2025 vintage. "It was a natural evolution. We want to care for our soils and express the Saint-Pierre terroir with greater purity." Reeze observes the surroundings, notebook in hand: "I like to understand an estate before tasting it. The history and energy of a place always come through in the glass".

At the château, Jean unveils the new identity introduced with the 2024 vintage. The label, inspired by family archives, symbolically brings together the estate's three pillars—the vineyard, the cellar and the château—united since 1982 by the Triaud family. "It's our trinity ... and this rising sun represents a new beginning for Saint-Pierre."

The tasting confirms this ambition. The 2023 charms with its accessibility, the 2022 bursts with florals and energy, while the 2020 impresses with its purity and precision. Reeze smiles: "In your young wines, I sense a silky tannin texture. They are supple, juicy, fleshy, very vibrant". Jean replies with a smile: "Thank you, that's exactly what we are aiming for. We now have a very precise understanding of the potential of the Saint-Pierre terroir".

Saint-Pierre is tailored to fine dining, while Gloria lends itself to more characterful bistronomy. "We are fortunate to have both profiles", Jean concludes. "And sommeliers are our best ambassadors". Reeze closes his notebook: "Thank you for this wonderful tasting".

Some sunrises, it seems, emerge quietly ... before illuminating the entire stage.

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-SAINTE-PIERRE.COM



©Château Saint-Pierre / Jullerey



©Château Saint-Pierre



©Château Saint-Pierre / Jullerey



Christophe Congé, Reeze Choi et Félix Pariente-Lorenzetti.

CHÂTEAU PÉDESCLAUX

ou l'art de faire vibrer la fraîcheur jusqu'au dernier regard

Entre lignes de vigne vivantes et architecture lumineuse, nous suivons Reeze Choi au cœur d'un Pauillac en pleine renaissance, où l'équilibre devient signature.

Nous arrivons au Château Pédesclaux, Grand Cru Classé 1855, au milieu d'un tapis végétal vibrant ; au loin, le château dialogue avec une cave ultramoderne. « Les vignes sont magnifiques avec ce couvert printanier ! », dit Reeze. Christophe Congé nous guide : ici, depuis 2019, la vigne est conduite en bio, certifiée en 2022, avec des principes biodynamiques. « La précision naît d'une vigne vivante », rappelle-t-il.

Fondé en 1810, repris par la famille Lorenzetti, le domaine a été repensé parcelle par parcelle, privilégiant le cabernet sauvignon et le cabernet franc pour plus de fraîcheur et de complexité. Dans le chai gravitaire, sous une lumière tamisée, le silence s'impose. « Whaou ! » — l'effet est immédiat. 58 cuves, des vinifications parcellaires, des remontages doux : tout converge vers une précision extrême. « Nous cherchons l'équilibre entre tradition et innovation », insiste Christophe. Barriques et foudres rares affinent les élevages, limitant l'empreinte du bois au profit du fruit.



La dégustation s'ouvre dans une salle baignée de lumière naturelle, autour du pigeonier d'origine. Félix Pariente-Lorenzetti nous rejoint : « L'art est partout ici, comme le vin ». Sculptures de Patrick Roger, immenses toiles colorées de Fabrice Hybert, tout respire la lumière. Le millésime 2022, premier certifié bio, marque un tournant. Fleur de Pédesclaux séduit par son éclat immédiat, tandis que le Grand Vin révèle profondeur et tension. « Je ne retrouve pas un Pauillac classique, c'est une autre expression, plus fraîche, plus libre », observe Reeze. Félix sourit : « C'est exactement cela, un Pauillac moderne, où le fruit et la fraîcheur signent notre identité ».

Au déjeuner, les vins confirment cette ligne : accessibles mais précis, ancrés mais aériens. « Le Château Pédesclaux 2022 a une vraie dimension gastronomique, mais quelle énergie dans le 2023, j'aime beaucoup ! ». Ici, tout converge vers un même point : équilibre des sols, des cépages, des gestes. Comme un tableau vivant, Pédesclaux compose son harmonie — et c'est peut-être dans ce dernier regard sur les vignes que la fraîcheur trouve enfin son art.



Château Pédesclaux.

Château Pédesclaux, or the art of bringing freshness to life, right down to the final glance || *Between vibrant vineyard rows and luminous architecture, we follow Reeze Choi into the heart of a Pauillac in full renaissance, where balance has become a signature.*

We arrive at Château Pédesclaux, a Grand Cru Classé of 1855, set within a vibrant vegetal landscape; in the distance, the historic château engages in dialogue with an ultramodern winery. « The vines are magnificent with this spring cover ! » Reeze remarks. Christophe Congé guides us: here, since 2019, the vineyard has been farmed organically, certified in 2022, with biodynamic principles. « Precision stems from a living vineyard », he reminds us. Founded in 1810 and taken over by the Lorenzetti family, the estate has been rethought parcel by parcel, favouring Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc to enhance freshness and complexity. In the gravity-fed cellar, under soft lighting, silence naturally settles in. « Wow ! » The effect is immediate. Fifty-eight vats, parcel-by-parcel vinifications, gentle pump-overs: everything converges towards extreme precision. « We seek a balance between tradition and innovation », Christophe insists. Barrels and rare foudres refine the ageing process, limiting the imprint of oak in favour of fruit expression.



Christophe Congé et Reeze Choi.

The tasting unfolds in a room bathed in natural light, centred around the original dovecote. Félix Pariente-Lorenzetti joins us: « Art is everywhere here, just like wine ». Sculptures by Patrick Roger and large-scale, vibrant canvases by Fabrice Hybert create an atmosphere that breathes light. The 2022 vintage, the first to be certified organic, marks a turning point. Fleur de Pédesclaux charms with its immediate brightness, while the Grand Vin reveals depth and tension. « This is not a classic Pauillac to me; it's a different expression, fresher, more liberated », observes Reeze. Félix smiles: « That is exactly it, a modern Pauillac, where fruit and freshness define our identity ».

At lunch, the wines confirm this direction: accessible yet precise, grounded yet airy. « Château Pédesclaux 2022 has a true gastronomic dimension, but what energy in the 2023, I really love it ! ». Here, everything converges towards a single point: balance in soils, grape varieties and human touch. Like a living canvas, Pédesclaux composes its harmony, and perhaps it is in this final glance over the vines that freshness truly finds its art.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-PEDESCLAUX.COM



À DOMPIERRE

on caresse les tanins...
jusqu'à l'émotion

Un voyage au pays de la sincérité, où l'anticonformisme devient une évidence et la transmission, une promesse.

Nous arrivons au Château Dompierre, accueillis par Michel Aroldi, son fils Hugo, et deux chiens fidèles, sur le perron d'une élégante bâtisse bordelaise. D'emblée, une présence : deux grands gaillards, une douceur palpable. « Ici, la première et la dernière qualité d'un vin, c'est le plaisir », glisse Michel, la voix posée. L'histoire s'écrit vite : héritier d'un passé paysan, passé par Plain Point, il réalise son rêve en 2013 en rejoignant Pauillac, porté par une vision anticonformiste devenue signature.

Au chai, Hugo retrace : « Mon père voulait créer des vins différents et trouver un grand terroir ». La réponse s'appelle *L'IDÉE TERROIR*. « On caresse les tanins », précise Michel. Résultat : des vins sur le fruit, d'une finesse troublante, aux tanins poudrés. « C'est tellement différent de Bordeaux ! » s'enthousiasme Reeze Choi. Ici, pas d'esbroufe : 12 ha, trois parcelles, une précision d'orfèvre. « On intervient le moins possible, parfois pas du tout ».

La dégustation s'installe dans un silence presque sacré. Les Médoc et Haut-Médoc dévoilent fraîcheur, tension et délicatesse. « Il y a quelque chose d'unique... c'est profond et pourtant aérien ». Puis le Pauillac 2022 suspend le temps. « C'est toute sa vie », murmure Hugo, en parlant de son père. Les yeux de Michel s'embuent : « J'ai failli quitter la scène à la suite d'un grave accident survenu il y a 8 ans... et mon fils est revenu à Dompierre et il a pris les choses en main. C'est dans ces épreuves qu'on devient plus forts ». L'émotion circule, intacte. « Ce vin rebat les cartes », souffle Reeze, presque sans voix. 100 % cabernet sauvignon, vibrant, contrasté, libre. Comme eux. Père et fils, unis par une hypersensibilité rare, une fierté silencieuse. « Mon père a dédié sa vie à un rêve, je dédierai la mienne à le porter », affirme Hugo.

À Dompierre, les vins impressionnent autant qu'ils touchent. Parce qu'ici, au-delà d'une technique de vinification et d'élevage unique, il y a une vérité simple : « On essaie de donner au vin ce que lui nous donne ». Et au moment de partir, une certitude s'impose : cette liberté-là se goûte... et se ressent.



Reeze Choi et Hugo Aroldi.

©Florence Corbalan



©Florence Corbalan

At Dompierre, tannins are caressed ... All the way to emotion || *A journey into a land of sincerity, where nonconformity becomes self-evident and transmission a promise.*

We arrive at Château Dompierre, welcomed by Michel Aroldi, his son Hugo, and two loyal dogs on the steps of an elegant Bordeaux residence. From the outset, a presence: two broad-shouldered figures, a palpable gentleness. "Here, the first and last quality of a wine is pleasure", Michel says quietly. The story unfolds quickly: heir to a farming past, with experience at Plain Point, he fulfilled his dream in 2013 by settling in Pauillac, driven by an unconventional vision that has since become his signature.

In the cellar, Hugo reflects: "My father wanted to create different wines and find a great terroir". The answer is called *L'IDÉE TERROIR*. "We caress the tannins", Michel adds. The result: fruit-driven wines of striking finesse, with powdery tannins. "This is so different from Bordeaux!" enthuses Reeze Choi. Here, no showmanship: 12 hectares, three single-parcel cuvées, and jeweller-like precision. "We intervene as little as possible—sometimes not at all".

The tasting unfolds in an almost sacred silence. The Médoc and Haut-Médoc reveal freshness, tension and delicacy. "There is something unique ... it's deep and yet airy". Then the Pauillac 2022 suspends time. "It's his whole life", Hugo murmurs, speaking of his father. Michel's eyes well up: "I almost left the stage after a serious accident eight years ago ... and my son came back to Dompierre and took over. It is in these trials that we grow stronger". The emotion flows, unfiltered. "This wine rewrites the rules", whispers Reeze, almost speechless. 100% Cabernet Sauvignon, vibrant, contrasted, free. Like them. Father and son, united by a rare sensitivity and a quiet pride. "My father devoted his life to a dream; I will devote mine to carrying it forward", Hugo says.

At Dompierre, the wines impress as much as they move. Because here, beyond a unique approach to winemaking and ageing, lies a simple truth: "We try to give the wine what it gives us". And as we leave, one certainty remains: this kind of freedom is not only tasted ... it is felt.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDOMPIERRE.FR



Michel Aroldi.

©Kressmann - PaulineH photographie

DOMAINE DE CHEVALIER

l'équilibre en héritage, jusqu'au dernier verre...

Une immersion vivante où la nature guide chaque geste, jusqu'à l'évidence du vin.



Reeze Choi et Rémi Édange.

Nous commençons devant *Buffalo*, le plus vieux cep de cabernet sauvignon du Domaine de Chevalier, silhouette neuve, presque sculpturale, enracinée comme une mémoire vivante. Autour de nous, la forêt de pins enveloppe le vignoble, la lumière de fin de journée caresse les graves, l'atmosphère est paisible, vibrante. Rémi Édange s'avance, solaire et inspiré : « l'homme n'est qu'un révélateur, le terroir domine tout ».

À Léognan, ce Cru Classé de Graves né au XVI^e siècle, porté par la famille Bernard depuis 1983, cultive une authenticité rare. « Le plus important pour nous est la vie dans les sols... ce que l'on sait, ce n'est rien ». Reeze Choi s'accroupit, observe, touche, questionne sans relâche. « Comment nourrissez-vous cette vie invisible ? ». Rémi sourit : « avec humilité... et du compost ». Ici, l'activité des sols crée la nourriture des plantes, guide les racines en profondeur, régule la croissance, affine les maturités. « On ramasse par choix, pas par obligation ». Nous avançons lentement, presque en silence, portés par cette conviction : la qualité du fruit fait tout, le reste suit naturellement.



© Florence Corbalian

Olivier Bernard nous rejoint, précis, attentif. « 80 % du travail se fait à la vigne, ensuite il faut être irréprochable ».

La dégustation s'ouvre en trois temps, comme un récit vivant. Les rouges 2020 évoquent une promenade sensorielle entre pins, cèdres et fruits mûrs. « On se sent dans la forêt », glisse Reeze. Puis 2018 s'impose avec évidence, dense, profond, vibrant. « C'est structuré... et d'une fraîcheur incroyable ». Olivier confie : « on a su garder le fruit et la pureté dans un millésime solaire ». Rémi précise : « ici, l'acidité des sols équilibre tout ». Les blancs 2021 éclatent de tension et de pureté. Reeze rit, il est touché : « C'est tellement bon, pur et salivant ! ». Longueur, énergie, finale saline : la signature Chevalier est là : rien de trop, rien de moins... c'est l'équilibre incarné.

Le soir, autour d'un 1988 offert comme un clin d'œil au temps, la magie continue d'opérer. « Cela me rappelle pourquoi j'aime le vin ! », confie Reeze. Ici, les vins ne démontrent rien, ils racontent, ils apaisent. Et nous comprenons, de Buffalo au dernier verre, que la nature ne se maîtrise pas... elle se ressent pleinement.

Domaine de Chevalier: balance as a legacy, right down to the last glass ... An immersive experience where nature guides every gesture, leading to the obvious truth of the wine

|| We begin in front of *Buffalo*, the oldest Cabernet Sauvignon vine at Domaine de Chevalier, its gnarled silhouette almost sculptural, rooted like a living memory. Around us, a forest of pines embraces the vineyard, the late afternoon light caresses the gravel soils, the atmosphere is both peaceful and vibrant. Rémi Édange steps forward, radiant and inspired: "Man is only a revealer; terroir governs everything".

In Léognan, this Graves Classified Growth, established in the 16th century and owned by the Bernard family since 1983, cultivates a rare authenticity. "What matters most to us is life in the soils ... what we know is nothing". Reeze Choi crouches down, observes, touches, questions tirelessly. "How do you nourish this invisible life?" Rémi smiles: "With humility ... and compost". Here, soil activity feeds the vines, drives the roots deeper, regulates growth, and refines ripeness. "We harvest by choice, not by necessity". We move forward slowly, almost in silence, carried by this conviction:



Olivier Bernard, Reeze Choi et Anne Bernard.

© Florence Corbalian

fruit quality is everything, the rest follows naturally. Olivier Bernard joins us, precise and attentive. "Eighty percent of the work is done in the vineyard; after that, one must be impeccable".

The tasting unfolds in three acts, like a living narrative. The 2020 reds evoke a sensory walk through pines, cedars and ripe fruit. "You feel like you're in the forest," notes Reeze. Then 2018 asserts itself with clarity: dense, deep, vibrant. "It's structured ... with incredible freshness." Olivier adds: "We managed to preserve fruit and purity in a solar vintage". Rémi precisifies: "Here, the soils' acidity balances everything". The 2021 whites burst with tension and purity. Reeze laughs, visibly moved: "It's so good, pure and mouthwatering!" Length, energy, saline finish: the Chevalier signature is unmistakable, nothing in excess, nothing lacking ... balance embodied.

In the evening, over a 1988 opened as a nod to time, the magic continues. "It reminds me why I love wine," confides Reeze. Here, the wines prove nothing, they tell

stories, they soothe. And we come to understand, from Buffalo to the last glass, that nature is not to be controlled ... it is to be fully experienced.

Florence Corbalian

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM



© Florence Corbalian

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

ou l'art de lâcher prise...



Château La Gaffelière, or the art of letting go... || In Saint-Émilion, some encounters leave a lasting impression. The one with Alexandre de Malet Roquefort at Château La Gaffelière, alongside Reeze Choi, is undoubtedly one of them. Between precision, heritage and pure emotion, we followed the thread of a tasting that was as sincere as it was inspiring.

We arrive at Château La Gaffelière, owned by the Malet-Roquefort family since 1905 and rooted here for over 300 years. Alexandre welcomes us with simplicity before guiding us towards a vat room that is as aesthetic as it is technical: large violet conical vats, a nod to the family's coat of arms. "Each vat corresponds to a specific plot", he explains. The tone is set: precision and respect for the living.

In the circular cellar, bathed in soft light, foudres, barrels and ceramic vessels coexist to preserve balance without imprinting the wine. Then the vineyard: clay, molasse and limestone ... a mosaic of terroirs where Cabernet Franc reaches new heights, a true signature of elegance.

The tasting begins with a suspended moment: the Chardonnay *G Episode 4*. Moved, Reeze dares to ask ... and is served this rare wine. "Magnificent, it's so good!" he exclaims, clearly won over. Alexandre smiles: "We are the Burgundians of Saint-Émilion". Taut and saline, the wine offers a different reading of the estate. "Why Chardonnay?" "Because this terroir called for it. It's part of its history."

The reds then unfold their score: Clos La Gaffelière 2022, fruity and "dangerously" seductive; Puyblanquet, infused and supple; then La Gaffelière 2019, the peak of emotion. Reeze closes his eyes: "You just let go ... it feels like marshmallow". "And our wines are essentially made to accompany food," adds Alexandre. The 2017, "my favourite", reveals a vibrant limestone texture.

Glass after glass, Reeze settles in, pours, questions and enthuses: "I want to stay here!" And so do we, almost. We leave the hillside with that rare feeling of having truly understood a wine ... by letting go. Thank you, Alexandre, for this sensory meditation.

Florence Corbalan

À Saint-Émilion, certaines rencontres marquent. Celle avec Alexandre de Malet Roquefort au Château La Gaffelière, aux côtés de Reeze Choi, en fait partie. Entre précision, héritage et émotions pures, nous avons suivi le fil d'une dégustation aussi sincère qu'inspirante...

Nous arrivons au Château La Gaffelière, propriété de la famille Malet-Roquefort depuis 1905, enracinée ici depuis plus de 300 ans. Alexandre nous accueille avec simplicité, avant de nous guider vers un cuvier aussi esthétique que technique : de grandes cuves coniques violettes, clin d'œil aux armes familiales. « Chaque cuve correspond à une parcelle », explique-t-il. Le ton est donné : précision et respect du vivant.

Au chai circulaire, baigné d'une lumière douce, foudres, barriques et céramiques cohabitent pour préserver l'équilibre, sans marquer le vin. Puis la vigne : argiles,

molasses, calcaires... une mosaïque de terroirs où le cabernet franc prend de la hauteur, signature d'élégance.

La dégustation débute par un moment suspendu : le chardonnay *G Episode 4*. Reeze, ému, ose demander... et se voit servir ce vin rare. « Magnifique! C'est tellement bon! », lance-t-il, conquis. Alexandre sourit : « On est les bourguignons de Saint-Émilion ». Le vin, tendu, salin, ouvre une autre lecture du lieu. « Pourquoi chardonnay? » — « Parce que ce terroir le réclamait. C'est historique. » Les rouges déroulent ensuite leur partition : Clos La Gaffelière 2022, fruité, « dangereusement » gourmand ;

Puyblanquet, infusé et souple ; puis La Gaffelière 2019, apogée d'émotion. Reeze ferme les yeux : « On lâche prise... je me sens dans de la guimauve ! » — « Et on fait des vins essentiellement pour accompagner les plats », rajoute Alexandre. Le 2017, « mon chou-chou », révèle un toucher calcaire vibrant. Au fil des verres, Reeze s'installe, sert, questionne, s'enthousiasme : « Je veux rester ici! ». Et nous aussi, presque. Nous quittons la colline avec cette sensation rare : celle d'avoir compris un vin... en lâchant prise. Merci Alexandre pour cette méditation sensorielle!

EN SAVOIR ➔ WWW.GAFFELIERE.COM



Pieds de vigne chromés.



Reeze Choi et Alexandre de Malet.



Le cuvier.



Le chai.

VIGNOBLES CHATONNET

la tension trouve sa place et s'invite à table !

Il était une fois... une expérience sensorielle aux vignobles Chatonnet où le vin devient langage et la table, manifeste. Avec Reeze Choi, nous vivons un voyage au pays des accords mets et vins, aussi audacieux qu'inspirant.

À Lalande-de-Pomerol, au cœur du Château Haut-Chaigneau, la famille Chatonnet nous ouvre ses portes. Clarisse nous accueille avec cette justesse tranquille. « J'ai voulu une transition douce... la vigne comme la transmission demandent du temps ».

Le domaine, né dans les années 60 avec 10 ha, en compte aujourd'hui 30, structuré autour de cuvées comme Château La Croix Chaigneau, Haut-Chaigneau et jusqu'à L'Archange à Saint-Émilion. À ses côtés, Pascal, son père: « Elle reprend le commercial, je me concentre sur la technique. » Une évidence. On perçoit l'admiration mutuelle, une relation père-fille rare, faite d'écoute et d'alignement. « On échange beaucoup, c'est notre force. Et l'ouverture d'esprit, notre ADN », ajoute Clarisse.

Puis vient la table. Une première pensée pour Reeze: un déjeuner en accords mets-vins signé Lucas Cramaix, où chaque plat naît du vin. Le Claret de Haut-Chaigneau 2024 ouvre le bal. Tension, éclat, liberté. Une expérimentation particulièrement réussie, pensée « entre rouge et blanc », à l'équilibre subtil entre rondeur et tension. Un rouge clair de gastronomie, loin des effets de mode. « C'est un vin de sommeliers, un terrain de jeu incroyable ! », lance Reeze. Sur des huîtres en gelée de vinaigre de framboise, l'accord surprend et captive. « J'ai rarement vécu cela, même dans des tables étoilées... c'est brillant ! ». Les accords montent en intensité. La Sergue 2022 s'impose avec précision. « Là, on raconte quelque chose... ce n'est plus une dégustation, c'est une expérience ».

Même le topinambour devient évidence avec La Sergue 2016 ! « Qui prend ce risque ? Et pourtant, tout est parfait ». La tension, fil conducteur, sublime chaque instant, portée par des tanins souples, de la rondeur et du soyeux. Pascal insiste : « Ce sont des vins de gastronomie et le sommelier est un passeur. Il faut recréer ce lien ». Bordeaux a été boudé ? Ici, la reconquête est en marche. « Faites venir les sommeliers ici, ils seront conquis », affirme-t-il. Reeze acquiesce : « On ne peut comprendre ces vins qu'en les vivant sur place ». Ici, plus qu'une dégustation, c'est une invitation. Celle de revenir, de ressentir, de transmettre. Et ce jour-là, les vins de Lalande ont non seulement trouvé leur place... mais aussi reconquis notre sommelier hongkongais !

Vignobles Chatonnet, where tension finds its place and takes a seat at the table || Once upon a time ... a sensory experience at Vignobles Chatonnet, where wine becomes a language and the table a statement. Alongside Reeze Choi, we embark on a journey into the world of food and wine pairings, as bold as it is inspiring.

In Lalande-de-Pomerol, at the heart of Château Haut-Chaigneau, the Chatonnet family welcomes us. Clarisse greets us with quiet confidence. "I wanted a smooth transition ... both the vineyard and transmission require time."

The estate, established in the 1960s with 10 hectares, now spans 30, structured around cuvées such as Château La Croix Chaigneau, Haut-Chaigneau, and even L'Archange in Saint-Émilion. By her side is Pascal, her father: "She now handles the commercial side, while I focus on the technical aspects." It feels natural. One senses a mutual admiration, a rare father-daughter relationship built on listening and alignment. "We exchange constantly, that's our strength. And open-mindedness is part of our DNA", adds Clarisse.

Then comes the table. A first thoughtful gesture for Reeze: a lunch built around food and wine pairings by Lucas Cramaix, where each dish is conceived from the wine. The Claret de Haut-Chaigneau 2024 opens the sequence. Tension, brightness, freedom.



Au Château Haut-Chaigneau, Pascal Chatonnet, Reeze Choi et Clarisse Chatonnet.



A particularly successful experiment, designed "between red and white", with a subtle balance between roundness and freshness. A light red crafted for gastronomy, far from passing trends. "This is a sommelier's wine, an incredible playground!" Reeze enthuses. Paired with oysters in a raspberry vinegar gel, the match surprises and captivates. "I have rarely experienced this, even in Michelin-starred restaurants ... it's brilliant!". The pairings build in intensity. La Sergue 2022 stands out with precision. "Here, something is being told ... this is no longer a tasting, it's an experience". Even Jerusalem artichoke becomes an obvious pairing with La Sergue 2016. "Who would take that risk? And yet, everything works perfectly."

Tension, the guiding thread, elevates every moment, carried by supple tannins, roundness and silkiness. Pascal insists: "These are wines for gastronomy, and the sommelier is a messenger. We need to rebuild that connection." Bordeaux may have been overlooked, but here, the revival is underway. "Bring sommeliers here, they will be convinced," he says. Reeze agrees: "You can only truly understand these wines by experiencing them here." Here, it is more than a tasting, it is an invitation: to return, to feel, to share. And on that day, the wines of Lalande not only found their place ... they also won over our Hong Kong sommelier.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESCHATONNET.COM

CHÂTEAU LA VOÛTE

un tournant qui
prend de la hauteur

Au sommet de Saint-Émilion, une pépite de 3 hectares amorce un virage décisif. Entre précision agronomique, quête de fraîcheur et vision contemporaine, le millésime 2025 redessine l'identité du Château La Voûte.



©Florence Corbalan

Julien Noël et Reeze Choi.

Nous arrivons avec Reeze Choi au Château La Voûte, accueillis par Julien Noël, regard franc et énergie communicative: «Je voulais créer ici une collection de terroirs, un projet unique».

Acquise en 2025 par les Domaines de Moncets, cette micro-propriété perchée à près de 100 mètres d'altitude domine Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Émilion et tous les châteaux classés les plus prestigieux. Cet écrin de 3 hectares est posé sur des argiles rouges et un calcaire à astéries d'une pureté saisissante. Direction la vigne, immédiatement: «Il faut écouter parler le terroir», glisse Julien. Sous nos pieds, la vie est palpable, l'herbe luit, la vigne respire. Il précise: «Ce calcaire donne une minéralité et un pH bas rares ici». Nous comprenons vite: profondeur racinaire, fraîcheur naturelle, équilibre en devenir. À la cave, minuscule et en pleine métamorphose — bientôt ouverte sur un rooftop panoramique — le ton est donné: précision et intuition. «On revient à l'observation, au feeling», insiste Julien, «l'analyse arrive dans un deuxième temps.» Les macérations sont longues et douces en cuves ciment, ce qui crée un style *infusé*, l'élevage est maîtrisé: tout converge vers un fruit pur, impulsé par le travail avec Thomas Duclos.

Puis vient la dégustation, de 2020 à 2025. Les anciens millésimes «sont justes mais classiques, comme s'ils portaient un uniforme», dit Reeze. Ils laissent place à une évidence. Le 2025 éclate: juteux, floral, vibrant. Un vin libre. Reeze: «Je sens un tournant... vous avez complètement changé de style». Julien sourit: «Oui, nous avons tout repensé, de la vigne à la cave». À la barrique, la confirmation est éclatante:

énergie, éclat du fruit, aucune lourdeur. «Ces profils boisés appartiennent au passé, votre 2025 montre une autre voie». Face à l'horizon, sur ce futur toit-terrasse, nous mesurons le chemin parcouru. La Voûte ne se contente plus d'abriter: elle s'ouvre, s'élève... et redresse magistralement sa trajectoire. Voilà un virage sacrément bien négocié!



©Château La Voûte

Château La Voûte, a turning point reaching new heights || At the summit of Saint-Émilion, a 3-hectare gem is entering a decisive new phase. Combining agronomic precision, a quest for freshness and a contemporary vision, the 2025 vintage is reshaping the identity of Château La Voûte.

We arrive at Château La Voûte with Reeze Choi, welcomed by Julien Noël, whose direct gaze and infectious energy set the tone: "I wanted to create here a collection of terroirs, a truly unique project".

Acquired in 2025 by Domaines de Moncets, this micro-estate, perched at nearly 100 metres above sea level, overlooks Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Émilion and some of the region's most prestigious classified growths. This 3-hectare enclave rests on red clay and remarkably pure limestone with asterias fossils. We head straight to the vineyard: "You have to listen to the terroir speak"; Julien explains. Beneath our feet, life is tangible, the grass glistens, the vines breathe. "This limestone brings a level of minerality and naturally low pH that is rare here", he adds. The message is clear: deep rooting, natural freshness, balance in the making.



©Florence Corbalan

In the cellar, compact and currently undergoing transformation, soon to open onto a panoramic rooftop, the philosophy is set: precision guided by intuition. "We're going back to observation, to feeling", Julien insists, "analysis comes afterwards". Macerations are long and gentle in concrete vats, creating an *infused* style, while ageing remains carefully controlled. Everything points towards pure fruit, shaped in collaboration with Thomas Duclos.

Then comes the tasting, spanning from 2020 to 2025. The earlier vintages are "accurate but classic, as if wearing a uniform," notes Reeze. They give way to something more evident. The 2025 stands out immediately:

juicy, floral, vibrant. A liberated wine. Reeze comments: "I can feel a turning point ... you've completely changed your style". Julien smiles: "Yes, we've rethought everything, from vineyard to cellar".

From barrel, the impression is confirmed: energy, purity of fruit, no heaviness. "These oaky profiles belong to the past, your 2025 shows a different path". Facing the horizon, on this future rooftop terrace, we take stock of the journey. La Voûte is no longer just a shelter; it is opening up, rising ... and confidently redefining its trajectory. A turning point, undeniably well executed.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LA-VOUTE.COM



©Château La Voûte

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

quand la vigne vibre

Une immersion dans l'univers du Château Croix de Labrie, où passion, biodynamie et fraîcheur des vins se rencontrent.

Nous sommes accueillis par Axelle Courdurié, artisan vigneronne, lumineuse et passionnée. Dès que Reeze Choi évoque son projet viticole à Hiroshima, une conversation fascinante s'engage. Accroupis devant un pied de merlot, ils parlent cordon de Royat, densité, sols vivants et tisanes biodynamiques. « Ici, tout commence par la racine, la vie du sol », dit Axelle, tandis que Reeze, enthousiaste, décrit ses essais de bio au Japon. La complicité est palpable, on pourrait les laisser là des heures à échanger !

Axelle et Pierre, originaires des Landes et du Cantal, ont acheté le domaine en 2013, deux hectares seulement. Aujourd'hui, environ 5 ha de sols argilo-calcaires produisent merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc avec un souci d'élégance

et de fraîcheur. Engagée en bio et biodynamie, Axelle régénère les sols par composts et tisanes, observe chaque pied, taille et accompagne l'équilibre de la vigne, convaincue que « la biodynamie donne de l'énergie aux plantes et ça se ressent dans le vin ».

La visite du chai révèle un monde minuscule : vendanges manuelles, vinifications parcellaires, élevage parcellaire. Chaque détail compte. Le vin naît ici dans le respect du vivant et de la pureté.

La dégustation est une révélation. Chapelle de Labrie 2023, le deuxième vin, surprend par sa concentration et sa vivacité. La pépite : Château Croix de Labrie 2023 éblouit Reeze : « Tellement jeune ! Très rafraîchissant et élégant... ça vibre ! ». Axelle insiste : « Nous créons des vins

que nous aimons boire, où la minéralité se traduit par une sapidité naturelle et une énergie en bouche ». Cette rencontre incarne la complémentarité de deux trajectoires : Axelle, enracinée et intuitive, Reeze, curieux et expérimental. Ensemble, ils montrent que l'avenir du vin repose à la fois sur l'ancrage et l'audace, où le bio et la biodynamie révèlent une pureté et une énergie singulières, et où des cuvées rares, travaillées avec une exigence extrême, atteignent une finesse et une précision d'exception.

Nous repartons convaincus que chaque bouteille de Croix de Labrie dépasse la simple expression du terroir pour incarner un engagement vivant, vibrant, presque palpable. Reeze quitte les lieux des étoiles pleines les yeux...



Axelle Courdurié et Reeze Choi.



©Florence Corbalan

Château Croix de Labrie: when the vine comes alive || *An immersion into the world of Château Croix de Labrie, where passion, biodynamics, and freshness come together.*

We are welcomed by Axelle Courdurié, a winemaker with a true artisan spirit, radiant and deeply passionate. As soon as Reeze Choi mentions his wine project in Hiroshima, a fascinating conversation unfolds. Crouched beside a Merlot vine, they discuss Royat cordon training, vine density, living soils, and biodynamic infusions. "Everything starts with the roots, with the life of the soil", says Axelle, while Reeze, enthusiastic, shares his organic trials in Japan. The connection is immediate, one could leave them there for hours, exchanging ideas.

Axelle and Pierre, originally from the Landes and the Cantal, acquired the estate in 2013, just two hectares at the time. Today, around 5 hectares of clay-limestone soils are planted with Merlot, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc, all crafted with a focus on elegance and freshness. Committed to organic and biodynamic practices, Axelle regenerates the soils with composts and herbal infusions, observes each vine, prunes carefully, and supports the vineyard's natural balance, convinced that "biodynamics brings energy to the plants, and you can feel it in the wine".

The cellar visit reveals a world of precision: hand harvesting, parcel-by-parcel vinification, and tailored ageing. Every detail matters. Here, the wine is born with respect for life and purity. The tasting is a revelation. Chapelle de Labrie 2023, the second wine, impresses with its concentration and vibrancy. The highlight: Château Croix de Labrie 2023 dazzles Reeze: "So young! Very refreshing and elegant ... it vibrates!" Axelle adds: "We create wines we love to drink, where minerality translates into natural sapidity and energy on the palate". This encounter embodies the complementarity of two paths: Axelle, grounded and intuitive; Reeze, curious and experimental. Together, they show that the future of wine lies in both rootedness and boldness, where organic and biodynamic practices reveal a singular purity and energy, and where rare cuvées, crafted with extreme precision, reach remarkable finesse and accuracy.

We leave convinced that each bottle of Croix de Labrie goes beyond the simple expression of terroir to embody a living, vibrant commitment, almost tangible. Reeze departs with stars in his eyes...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



Angélique Picard, Reeze Choi, Robin Jeudy et Luc Jalenques.



© Château Capet-Guillier

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

l'art de ne jamais figer le vivant

| Portail ouvert, esprit ouvert : à Saint-Émilion, Capet-Guillier cultive le mouvement.

Avec Reeze Choi, nous découvrons une propriété où la recherche façonne le goût, jusqu'au verre final. « Bienvenue au château! ». L'allée bordée de platanes donne le ton : simplicité, précision. Depuis son rachat en 2009 par AdVini, sous Antoine Moueix Propriétés, Capet-Guillier (15 ha) a profondément évolué : restructuration du vignoble, chai repensé en 2015, certification bio en 2024 et essais en biodynamie. « On travaille comme des viticulteurs scientifiques », explique Jean-Pierre Durand. « On teste, et si ça fonctionne, on déploie. Rien n'est jamais acquis ». Reeze rebondit : « Chaque millésime est donc une remise en question ». En montrant les vignes, Robin Jeudy précise : « 80 % de la qualité vient d'ici. Notre objectif : des vins de lieu, souples, sans sur-extraction ». Sur ces sols mêlant molasses du Fronsadais et sables, deux identités naissent : Capet-Guillier, structuré ; Tour de Capet, plus juteux. La permaculture intrigue : parcelle expérimentale, moutons d'Ouessant, 600 espèces recensées. « On recrée un écosystème autonome », poursuit Jean-Pierre. Angélique Picard ajoute : « On plante aussi arbres et petits fruits pour stimuler la biodiversité ».



© Château Capet-Guillier

Reeze est impressionné, curieux : « Et les abeilles sont ravies j'imagine! Vous cherchez du monde pour la taille ou autres travaux à la vigne ? Je viendrais bien travailler avec vous! ».

Au chai, gravité, extractions douces, levures locales. « On ne veut pas de vin boisé, mais digeste », insiste Robin.

Place à la dégustation : Tour de Capet 2022 charme par sa fraîcheur. « Élégant, gourmand, déjà prêt! » constate Reeze. La verticale de Capet-Guillier révèle la progression : 2019 complexe, 2022 précis et savoureux. « Le style évolue, mais reste reconnaissable », souligne Jean-Pierre. En faisant déguster les vins de Patache d'Aux, Angélique dévoile un « 2022, complet, fruité, et équilibré ». Puis vient la nouveauté : Patache Blanc 2024, 100 % sauvignon. « Parfait pour les huîtres... ou la plage mais avec une capsule ! » lance Reeze. Et bientôt le Médoc blanc taillé pour la gastronomie... Ici, on ne cherche pas à figer un style, mais à capter le goût de cet endroit, à cet instant. Et c'est peut-être cela, finalement, leur signature.

Château Capet-Guillier: the art of never fixing the living || Open gates, open minds: in Saint-Émilion, Capet-Guillier embraces movement.

With Reeze Choi, we discover an estate where research shapes taste, all the way to the final glass. "Welcome to the château!". The tree-lined avenue sets the tone: simplicity, precision. Since its acquisition in 2009 by AdVini, under Antoine Moueix Propriétés, Capet-Guillier (15 ha) has undergone a profound transformation: vineyard restructuring, a redesigned cellar in 2015, organic certification in 2024, and ongoing biodynamic trials. "We work like scientific winegrowers", explains Jean-Pierre Durand. "We test, and if it works, we scale it up. Nothing is ever taken for granted". Reeze responds: "Each vintage is therefore a constant reassessment". Showing the vines, Robin Jeudy adds: "80% of the quality comes from here. Our goal: wines of place, supple,

without over-extraction." On these soils combining Fronsadais molasse and sands, two identities emerge: Capet-Guillier, structured; Tour de Capet, more juicy. Permaculture raises interest: an experimental plot, Ouessant sheep, 600 recorded species. "We are recreating a self-sustaining ecosystem," continues Jean-Pierre.



© Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.ANTOINEMOUEIX.COM

Angélique Picard add: "We also plant trees and small fruits to stimulate biodiversity". Reeze, impressed and curious, adds: "And I imagine the bees are delighted! Are you looking for people for pruning or other vineyard work? I'd gladly come and work with you!".

In the cellar, gravity flow, gentle extractions, native yeasts. "We don't want oaky wines, but digestible ones". insists Robin.

Time for the tasting: Tour de Capet 2022 charms with its freshness. "Elegant, generous, already approachable!" notes Reeze. The vertical of Capet-Guillier reveals its progression: 2019 complex, 2022 precise and flavorful. "The style evolves, yet remains recognizable", emphasizes Jean-Pierre. Tasting the wines of Patache d'Aux, Angélique presents a "2022, complete, fruit-driven, and well-balanced". Then comes the new release: Patache Blanc 2024, 100% Sauvignon. "Perfect with oysters ... or for the beach, but with a screw cap!" Reeze jokes. And soon, a white Médoc crafted for gastro-

Florence Corbalan



© Château Capet-Guillier

MAISON MARAL

escales jusqu'aux bulles qui signent l'identité



Château Lartean.

Le long de la Dordogne, notre navigation matinale avec Reeze Choi devient manifeste. Quatre escales pour une jeune maison qui redessine Bordeaux.

Nous accostons au Château Lartean, au sud de Libourne, lumière de fin de matinée. Étienne de Ressaiguier pose le cap : « Notre priorité, c'est le lancement de Maison Maral ». Après le rachat des propriétés en 2022 par Maral Batbayar et Pierre-Yves Rigaux, cette nouvelle entité les rassemble aujourd'hui et affirme révéler une identité. Derrière cette bannière, une équipe de vignerons engagés, chacun à la tête de ses domaines : Éric Lagadec au Château Sénylhac ; David Caillaud, sur les propriétés de la rive droite — Château Lartean, Château Tour Saint Pierre et Clos Bel Air. Une organisation qui reflète une philosophie claire : autonomie des terroirs, cohérence de signature. Une bannière pensée comme un voyage à travers Bordeaux, d'appellation en appellation, de rive en rive. Sur la berge, la dégustation s'improvise croisière.

Premier arrêt, manifeste : Lartean Blanc de Nuit 2024. David explique : « Sans raisins blancs, nous avons réinventé le merlot ». Reeze réagit : « Un blanc sec 100 % merlot, audacieux et réussi, ça casse les clichés bordelais ! ». Agrumes, poire, tension fraîche : Bordeaux s'écrit autrement. Le fil de l'eau nous mène aux rouges 2022 : Lartean, ample et gourmand ; puis Tour Saint-Pierre, plus floral, épicé, signature classique revisitée.

Nous traversons vers le Haut-Médoc. Éric évoque Sénylhac : « Une propriété d'un seul tenant, une continuité dans le travail ». Reeze souligne : « Fraîcheur, structure, précision... un vin droit ». Dernière escale à Clos Bel Air, un Pomerol tout en profondeur. Mais déjà, une autre étape s'annonce : Bulles de Nuit. Étienne insiste : « C'est notre nouvelle réalisation, la déclinaison festive du Blanc de Nuit. » Même ADN, 100 % merlot, mais tout en effervescence. Extra brut ou rosé, fines bulles et profil accessible : une signature pensée pour célébrer, sans renier l'origine.

Le monde est un village, nous terminons cette dégustation par un appel de Maral en personne en direct de Hong Kong qui souhaite la bienvenue à Reeze et prend rendez-vous pour le rencontrer à son retour et lors de Vinexpo Asia.

Au déjeuner, les verres prolongent le voyage. Reeze conclut : « Vos vins sont lisibles, avec un excellent rapport qualité-prix, idéals pour l'export ». Étienne sourit : « Maison Maral, c'est une vision d'ensemble, plusieurs personnalités, une seule identité ». Et sur cette matinée claire, une évidence flotte encore : ici, Bordeaux ne se découvre pas, il se redécouvre — jusqu'à ces bulles qui en portent le nom.



Pierre-Yves Rigaux et sa femme Maral Batbayar.



Étienne de Ressaiguier, Reeze Choi, David Caillaud, Eric Lagadec, Gautier Salinier.

Maison Maral: a journey through wines, culminating in signature bubbles || Along the Dordogne, our morning navigation with Reeze Choi takes on a sense of purpose. Four stops for a young house reshaping Bordeaux.

We dock at Château Lartean, south of Libourne, in the soft light of late morning. Étienne de Ressaiguier sets the course: "Our priority is the launch of Maison Maral". Following the acquisition of the estates in 2022 by Maral Batbayar and Pierre-Yves Rigaux, this new entity now brings them together, asserting a shared identity. Behind this banner stands a committed team of winegrowers, each leading their own estates: Éric Lagadec at Château Sénylhac; David Caillaud on the Right Bank properties — Château Lartean, Château Tour Saint Pierre, and Clos Bel Air. An organization reflecting a clear philosophy: autonomy of terroirs, coherence of signature. A banner conceived as a journey across Bordeaux, from appellation to appellation, from bank to bank. On the riverbank, the tasting turns into a cruise.

First stop, a statement: Lartean Blanc de Nuit 2024. David explains: "Without white grapes, we reinvented Merlot". Reeze reacts: "A dry white made from 100% Merlot, bold and successful — it breaks Bordeaux's clichés!" Citrus, pear, fresh tension: Bordeaux is being rewritten. The current carries us to the 2022 reds:

Lartean, generous and ample; then Tour Saint-Pierre, more floral and spicy, a revisited classic signature. We cross over to the Haut-Médoc. Éric speaks about Sénylhac: "A single block estate, a continuity in the work." Reeze notes: "Freshness, structure, precision... a straight, focused wine". Final stop at Clos Bel Air, a Pomerol of depth and intensity. But already, another stage emerges: Bulles de Nuit. Étienne insists: "This is our latest creation, the festive expression of Blanc de Nuit". The same DNA, 100% Merlot, but in a sparkling form. Extra Brut or rosé, fine bubbles and an accessible profile: a signature designed for celebration, without betraying its origin.

It is a small world: we conclude this tasting with a live call from Maral herself, speaking from Hong Kong, welcoming Reeze and arranging to meet him upon his return, notably at Vinexpo Asia.

At lunch, the glasses extend the journey. Reeze concludes: "Your wines are clear in style, with excellent value for money, ideal for export". Étienne smiles: "Maison Maral is a global vision, multiple personalities, one single identity". And in the clarity of this morning, one impression lingers: here, Bordeaux is not simply discovered, it is rediscovered — all the way to these bubbles that now carry its name.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LARTEAU.COM
WWW.MAISONMARAL.COM



CHÂTEAU PAVIE

précision en mouvement jusqu'à l'évidence

À Saint-Émilion, nous suivons un fil : celui du travail minutieux, du calcaire et du temps long. Avec Reeze Choi, immersion dans une renaissance devenue signature.

Nous arrivons au Château Pavie, où Henrique Da Costa pose le cadre : « On fait des grands vins quand on a des grands raisins. Comme en cuisine, tout part du produit ». Héritage relancé en 1998 par Gérard Perse, le domaine s'étend aujourd'hui sur 42 ha d'un seul tenant, plein sud. « Ce terroir et cette exposition sont bénis... Nous avons de la chance ! ». Très vite, la direction est claire : priorité absolue à la vigne, souci de continuité et d'excellence. Dans les rangs, 25 personnes pour 21 parcelles : chacun cultive son jardin. Travail des sols, cheval et charrue, 99% d'intrants organiques. Les ruches bourdonnent. Reeze s'accroupit, saisit la terre et regarde les fleurs : « C'est vivant, ça se sent ». Henrique poursuit : « Les abeilles sont nos indicateurs. » Plus bas, un murmure : c'est le lac souterrain. « Le calcaire régule l'eau, il joue le rôle d'éponge. Pavie ne souffre pas de sécheresse ». — « Cette fraîcheur, c'est la clé de la précision ? » — « Exactement ». L'encépagement évolue depuis 1998 : la proportion de cabernet franc augmente. « À parfaite maturité, il apporte finesse et tension ». La clé de tous les cépages ? La maturité. Toujours. Dans les carrières, puis au chai parcellaire, tout converge vers ce détail accumulé, année après année.

La dégustation le raconte mieux que tout. Monbousquet 2018 ouvre le bal : « Je refuse le végétal vert, je veux la maturité », insiste Henrique. Reeze salue « l'équilibre entre richesse, fraîcheur et tanins structurés. Déjà prêt à boire ! ». Clos Lunelles 2016 vibre de calcaire. Puis Arômes de Pavie : « travaillé comme un grand vin ». À l'aveugle, 2017 déjoue les idées reçues. Reeze se régale : « On goûte le caillou, cette salinité, c'est impressionnant ! ». Enfin, Pavie 2022, plus riche en cabernet franc, signe l'époque : précision, énergie, accessibilité sans renoncer à la garde. En écho, 2016 et 2010 montrent le chemin parcouru : d'une puissance assumée à une élégance construite. En quittant Pavie, une certitude : ici, le changement ne s'est pas imposé, il s'est affiné — jusqu'à devenir une évidence.



©Florence Corbalian

Reeze Choi.

Château Pavie: precision in motion, all the way to evidence || *In Saint-Émilion, we follow a thread: that of meticulous work, limestone, and the long view. With Reeze Choi, an immersion into a revival that has become a signature.*

We arrive at Château Pavie, where Henrique Da Costa sets the tone: "Great wines come from great grapes. Like in cooking, everything starts with the raw material". Revived in 1998 by Gérard Perse, the estate now extends over 42 hectares in a single block, facing south. "This terroir and this exposure are a blessing... we are fortunate!" Very quickly, the direction is clear: absolute priority to the vineyard, with a constant focus on continuity and excellence. Among the vines, 25 people work across 21 parcels, each tending their own plot. Soil work, horse and plough, 99% organic inputs. The beehives are buzzing. Reeze crouches down, takes the soil in his hands, and observes the flowers: "It's alive, you can feel it". Henrique continues: "The bees are our indicators." Further down, a quiet murmur: the underground lake. "Limestone regulates water, it acts like a sponge. Pavie does not suffer from drought". — "Is this freshness the key to precision?" — "Exactly." The grape composition has evolved since 1998, with an increasing proportion of Cabernet Franc.

"At perfect ripeness, it brings finesse and tension". The key to every grape variety? Ripeness. Always. In the limestone quarries, then in the parcel-based cellar, everything converges towards this accumulation of detail, year after year.

The tasting says it better than anything else. Monbousquet 2018 opens the sequence: "I reject green vegetal notes, I want ripeness", insists Henrique. Reeze praises "the balance between richness, freshness, and structured tannins. Already approachable!". Clos Lunelles 2016 vibrates with limestone character. Then Arômes de Pavie: "crafted like a grand wine". Tasted blind, 2017 challenges preconceived ideas. Reeze is delighted: "You can taste the stone, that salinity—it's impressive!". Finally, Pavie 2022, with a higher proportion of Cabernet Franc, defines the present: precision, energy, and accessibility without compromising ageing potential. In echo, 2016 and 2010 show the path travelled: from assertive power to constructed elegance.

Leaving Pavie, one certainty remains: here, change was not imposed, it was refined—until it became self-evident.

Florence Corbalian

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESERSE.COM



Jean-Christophe Crouzet, Reeze Choi et Henrique Da Costa.



©Château Pavie

©Florence Corbalian

©Château Pavie

LA MAISON CARDINALE

la révélation des versants

À Saint-Émilion, une intuition est devenue vision. Avec Reeze Choi, immersion dans une Maison en mouvement, où le vin se vit autant qu'il se ressent.



Ludvine Chagnon, Reeze Choi, Caroline Decoster et Ludovic Decoster.

Nous arrivons à La Maison Cardinale, accueillis par Caroline Decoster et Ludvine Chagnon. Née en 2001 sans héritage viticole, classée dès 2006, la propriété incarne l'audace : projets constants, esprit collectif, énergie joyeuse. Très vite, une évidence : penser le vignoble par versants. Au nord, Château Fleur Cardinale, fraîcheur et éclat. Au sud, Château Croix Cardinale, calcaires et structure. « On a refusé d'assembler pour préserver chaque identité », précise Caroline. Cette année, la démonstration est totale avec le millésime 2023, premier à exprimer pleinement cette lecture : sur un même vin, deux versants, deux signatures. Une singularité rare,

renforcée par une vision tournée vers l'avenir. Face au réchauffement climatique, la pente devient un atout et les cabernets s'imposent progressivement. « On plante pour demain », glisse Caroline.

Dans les vignes, le vivant guide tout. Ludvine affine une étude des sols d'une précision remarquable pour accompagner la restructuration du vignoble. « Je veux un fruit pur, des tanins comme une caresse et de la salinité », confie-t-elle. Vendanges sur mesure, parcelle par parcelle, vinifications adaptées : ici, chaque terroir parle sans filtre. Au chai, l'expérience devient sensorielle, presque immersive.

Puis vient le jeu : une dégustation à l'aveugle où merlots et cabernets francs, issus de sols différents mais vinifiés à l'identique, révèlent l'impact du terroir avec une clarté saisissante. « C'est bluffant », sourit Reeze. Les vins 2023 traduisent cette lecture des versants. Reeze s'enthousiasme : « Délicieux, précis, rafraîchissant ! » pour Intuition de Fleur Cardinale blanc. Les rouges confirment : éclat au nord, structure au sud. Coup de cœur pour Château Croix Cardinale 2023 : « Intense, énergique, parfaitement équilibré. » Ici, le vin est une lecture sensible du paysage. Entre deux versants, une même promesse : celle d'une Maison en mouvement, jusqu'à l'évidence.

La Maison Cardinale: the revelation of the slopes || *In Saint-Émilion, an intuition has become a vision. With Reeze Choi, we immerse ourselves in a house in motion, where wine is as much experienced as it is felt.*

We arrive at La Maison Cardinale, welcomed by Caroline Decoster and Ludvine Chagnon. Established in 2001 without a winemaking legacy and classified as early as 2006, the estate embodies boldness: constant innovation, a collective mindset and a vibrant energy. Very quickly, one idea becomes clear: to approach the vineyard through its slopes. To the north, Château Fleur Cardinale offers freshness and brightness. To the south, Château Croix Cardinale reveals limestone depth and structure. "We chose not to blend, in order to preserve each identity", explains Caroline. This year, the demonstration is complete with the 2023 vintage, the first to fully express this approach: within a single wine, two slopes, two signatures. A rare singularity, strengthened by a forward-looking vision. In the face of climate change, slope becomes an asset and Cabernet varieties are gradually taking the lead. "We plant for tomorrow", Caroline adds.



©Florence Corbalan

In the vineyard, life leads the way. Ludvine is refining a highly precise soil study to support the restructuring of the estate. "I'm looking for pure fruit, tannins like a caress and a sense of salinity", she explains. Tailored harvests, plot by plot, adapted vinifications: here, each terroir speaks without filter. In the cellar, the experience becomes sensory, almost immersive.

Then comes the game: a blind tasting where Merlot and Cabernet Franc, grown on different soils but vinified identically, reveal the impact of terroir with striking clarity. "It's impressive", smiles Reeze. The 2023 wines reflect this reading of the slopes. Reeze is enthusiastic: "Delicious, precise, refreshing!" for Intuition de Fleur Cardinale Blanc. The reds confirm the contrast: brightness in the north, structure in the south. A particular highlight is Château Croix Cardinale 2023: "Intense, energetic, perfectly balanced"; Here, wine becomes a sensitive reading of the landscape. Between two slopes, one shared promise: that of a house in motion, all the way to its full expression.

Florence Corbalan

EN SAVOIR

→ WWW.LAMAISONCARDINALE.COM



CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE

et la promesse suspendue des anges

À l'ombre des chênes-lièges, une famille écrit le vin au présent, entre mémoire et avenir. Avec Reeze Choi, nous redécouvrons ici l'essentiel, loin des apparences.



Reeze Choi, Marie, Philippe et Arielle Niarfeix.

Marie, 5^e génération : « Elle vinifie avec moi depuis 5 ans! », et Arielle Niarfeix, en charge de la communication. « Ici, c'est une histoire de famille depuis 130 ans! ».

Devant la bâtisse acquise en 1896 — ancienne école de Pomerol — l'histoire prend racine : trois hectares devenus un domaine, entre graves profondes et argiles vertes sur Pomerol et quatre hectares, entre sables et graves, sur Lalande-de-Pomerol. Dans les vignes comme au chai, la philosophie est claire : « On fait des vins naturellement... je n'ai jamais peur quand on ouvre mes bouteilles ». Le chai centenaire qui est un véritable bijou avec ses cuves béton et son magnifique pressoir d'un autre temps,

impose une évidence : ici, pas de mise en scène, juste du vrai. « C'est un chai à notre image ».

La dégustation s'ouvre au cœur des barriques. Les Lalande-de-Pomerol, Domaine des Mimosas, charment d'emblée. Reeze analyse : « Une intensité immédiate... fruits noirs mûrs, fraîcheur vive, tanins fondus, finale gourmande ». Le 2022 gagne en complexité, plus floral, plus concentré. Puis vient le Pomerol, avec la cuvée emblématique Chêne Liège 2023. « Une excellente surprise », confie Philippe. Reeze poursuit : « Une jeunesse éclatante... nez encore discret mais gourmand, bouche souple, juteuse, finale prometteuse ».

Un vin déjà charmeur, taillé pour évoluer. Enfin, dans un silence presque solennel, Philippe ouvre « La Part des Anges ». « Le nouveau projet. Trois ans de travail avec ma fille... 1 200 bouteilles. Le lancement est prévu à Paris en 2027 ». Le vin impressionne par sa densité. Reeze glisse : « Un vin pour demain ». Une promesse, portée par une future génération. Reeze interroge Marie sur la suite : « Continuer... et apporter ma vision », confie-t-elle. Philippe conclut, ému : « Je suis très fier d'elle. J'ai confiance ». Nous quittons un domaine qui est à contre-courant... une transmission vivante, sincère, où l'essentiel est retrouvé. Et déjà, quelque part, une promesse s'élève... vers 2027.



Château Chêne Liège, and the suspended promise of the angels

|| In the shade of cork oaks, a family writes wine in the present tense, between memory and future. With Reeze Choi, we rediscover what truly matters here, far from appearances.

We are welcomed in the cool of the morning, on the front steps. “Congratulations on your title!” says Philippe Niarfeix. “Oh, thank you!” replies Reeze with a discreet smile. At his side, Marie, fifth generation: “She has been making the wines with me for five years!”, and Arielle Niarfeix, in charge of communications. “Here, it’s been a family story for 130 years!”.

In front of the building, acquired in 1896, a former school in Pomerol, the story takes root: three hectares that have grown into an estate, with deep gravels and green clays in Pomerol, and four hectares on sandy-gravel soils in Lalande-de-Pomerol. In the vineyard as in the cellar, the philosophy is clear: “We make wines naturally ... I’m never afraid when my bottles are opened”. The century-old cellar, a true gem with its concrete vats and a magnificent press from another era, makes one thing clear: no staging here, only authenticity. “This cellar reflects who we are”.



Les cinq générations de la famille Niarfeix.

The tasting begins among the barrels. The Lalande-de-Pomerol wines, Domaine des Mimosas, charm from the outset. Reeze comments: “Immediate intensity ... ripe black fruit, vibrant freshness, silky tannins, a generous finish.” The 2022 gains in complexity, more floral and more concentrated. Then comes the Pomerol, with the flagship cuvée Chêne Liège 2023. “An excellent surprise”, says Philippe. Reeze continues: “A radiant youth ... a still discreet yet inviting nose, a supple, juicy palate, and a promising finish.” A wine already seductive, built to evolve.

Finally, in an almost solemn silence, Philippe opens “La Part des Anges”. “A new project. Three years of work with my daughter ... 1,200 bottles. The launch is planned in Paris in 2027”.

The wine impresses with its density. Reeze adds: “A wine for tomorrow”. A promise carried by a new generation. Asked about what comes next, Marie replies: “To continue ... and bring my own vision”. Philippe concludes, visibly moved: “I’m very proud of her. I trust her”.

We leave a domaine that stands apart, driven by a living, sincere transmission, where the essential has been reclaimed. And already, somewhere, a promise is rising ... towards 2027.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUCHENELIEGE.FR

CHÂTEAU QUINTUS

ou le cinquième souffle au sommet

Sur les hauteurs de Saint-Émilion, nous suivons quatre directions... jusqu'à la cinquième. Celle du geste, qui transforme un paysage en vin, et le temps en héritage.



Nous arrivons avec Reeze au sommet de Château Quintus, promontoire vertigineux où tout commence. Face à nous, l'amphithéâtre de Saint-Émilion s'ouvre, majestueux. Nord, sud, est, ouest... les quatre points cardinaux dessinent ici un paysage vivant, sculpté par les expositions. « Ici, c'est un point de départ », dit Guillaume-Alexandre Marx. Né d'une vision contemporaine — réunir volontairement plusieurs propriétés — Quintus incarne une genèse rare dans un territoire ancestral classé à l'UNESCO. « On vise le même niveau d'excellence qu'à Haut-Brion et La Mission Haut-Brion », précise-t-il. Nous avançons le long du vignoble qui ceinture le château. 45 hectares, dont 42 de vignes, majoritairement plantées en merlot complété par le cabernet franc, avec une mosaïque d'expositions qui nourrit la complexité. « Ici, chaque parcelle compte », dit-il. Vingt personnes veillent sur ce paysage avec une précision quasi bourguignonne. Les sols calcaires dominent, la "ceinture méditerranéenne" surprend, vibrante de vie. « Plus de 800 individus recensés, répartis en 200 espèces et 80 fleurs sauvages, c'est essentiel », insiste

Guillaume. Ici, la biodiversité n'est pas un discours, c'est une matrice. À la croisée des temps, le lieu impose ses équilibres, le geste les révèle. « Pourquoi Quintus ? » Guillaume sourit : « Quintus, en latin, c'est le cinquième... le geste créateur. Celui qui sélectionne, assemble, sublime ». De la parcelle au lot, chaque choix engage la forme finale du vin. Quintus ne juxtapose pas des terroirs, il les transforme en une œuvre singulière. Devant la statue du Dragon, ancien poste de guet, la vue coupe le souffle. Ici, comme une évidence : quatre éléments façonnent le lieu, le cinquième en révèle la quintessence.

La dégustation s'ouvre. Le Dragon 2022 séduit par son éclat, presque pinotant. « On veut éviter l'extraction, laisser le fruit devant », rappelle Guillaume. « Le Dragon 2020... puissant, structuré, encore jeune », dit Reeze. Les millésimes de Quintus défilent. Le 2016 se révèle à l'aveugle lors du déjeuner, dense, tendu, promis à la garde. Alors, en quittant la colline, une évidence s'impose : ici, le cinquième élément ne complète pas les autres, il les transcende — et signe la quintessence de Saint-Émilion.



Guillaume-Alexandre Marx et Reeze Choi.

Château Quintus, or the fifth breath at the summit || On the heights of Saint-Émilion, we follow four directions ... all the way to the fifth. The one of the gesture, which transforms a landscape into wine, and time into heritage.

We arrive with Reeze at the summit of Château Quintus, a vertiginous promontory where everything begins. Before us, the amphitheatre of Saint-Émilion unfolds in all its majesty. North, south, east, west ... the four cardinal points shape a living landscape, sculpted by exposure. "This is a starting point", says Guillaume-Alexandre Marx. Born of a contemporary vision — deliberately bringing together several estates — Quintus embodies a rare genesis in an ancestral territory listed as a UNESCO World Heritage Site. "We aim for the same level of excellence as Haut-Brion and La Mission Haut-Brion," he explains.

We move along the vineyard that encircles the château. Forty-five hectares, of which 42 are under vine, predominantly planted with Merlot complemented by Cabernet Franc, with a mosaic of exposures that builds complexity. "Here, every parcel matters," he adds. Twenty people tend this landscape with near-Burgundian precision. Limestone soils dominate, while the "Mediterranean belt" surprises, vibrant with life. "More than 800 individuals recorded, across 200 species and 80 wild flowers — that's essential", Guillaume insists.



Here, biodiversity is not a narrative, it is a foundation. At the crossroads of time, the place imposes its balance, and human intervention reveals it. "Why Quintus?" Guillaume smiles. "Quintus, in Latin, means the fifth ... the creative gesture. The one that selects, blends, elevates." From parcel to lot, every decision shapes the final form of the wine. Quintus does not juxtapose terroirs, it transforms them into a singular work. In front of the Dragon statue, a former watch post, the view is breathtaking. Here, it feels self-evident: four elements shape the place, the fifth reveals its quintessence.

The tasting begins. Le Dragon 2022 captivates with its brightness, almost Pinot-like. "We aim to avoid extraction, to let the fruit take the lead", Guillaume recalls. "Le Dragon 2020 ... powerful, structured, still young", adds Reeze. The Quintus vintages follow one another. The 2016 reveals itself blind over lunch, dense, taut, built for ageing.

As we leave the hill, one thing becomes clear: here, the fifth element does not complete the others, it transcends them — and defines the quintessence of Saint-Émilion.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-QUINTUS.COM

Le carnet de route de Reeze Choi

Reeze Choi's reviews

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

Verso Pauillac 2020 s'impose comme le point fort de la dégustation. Si les millésimes 2019 et 2022 présentent également un fort potentiel, le 2020 se situe dans une excellente fenêtre de dégustation. Il dévoile un spectre vibrant de fruits noirs et rouges, allant du cassis, de la prune noire et de la myrtille à la cerise douce, reflétant l'assemblage harmonieux de merlot et de cabernet sauvignon. Ces notes fruitées sont complétées par un bouquet floral de violette et une touche séduisante d'épices douces. En bouche, le vin est juteux et expressif, avec une influence boisée volontairement discrète, laissant la pureté du fruit s'exprimer pleinement. Une acidité vive et des tanins fins et souples apportent équilibre et élégance, conduisant à une finale longue et rafraîchissante marquée par des notes de fruits fraîchement cueillis. C'est un vin remarquablement élaboré, idéal pour une consommation quotidienne, pour les offres au verre, et comme porte d'entrée dans l'univers des vins de Bordeaux, pour les amateurs débutants.

Château Haut-Batailley Pauillac 2019 et 2022 comptent parmi mes préférés, avec une mention particulière pour le 2019. Il présente une robe rubis profond et sombre, avec un léger liseré violacé. Le nez offre des arômes riches et mûrs de fruits noirs, tels que le cassis, la cerise noire et la prune juteuse, accompagnés de délicates notes de violette et d'épices douces comme la cannelle et le clou de girofle, ainsi que de subtiles nuances vanillées issues d'un élevage en bois parfaitement maîtrisé. En bouche, le vin est concentré sans être lourd ni agressif. Il présente un corps modéré, une structure solide et une ossature bien construite de tanins mûrs et polis, qui encadrent un fruit frais et juteux ainsi qu'une acidité vive et rafraîchissante. L'alcool est parfaitement intégré, contribuant à l'équilibre et à la finesse de l'ensemble. La finale est longue et raffinée, marquée par des notes de fruits noirs et d'épices douces. Déjà très plaisant aujourd'hui, c'est un vin complexe et harmonieux qui promet également un excellent potentiel de garde.



Verso Pauillac 2020 stands out as the highlight of the flight. While the 2019 and 2022 vintages also show strong potential, the 2020 is in an excellent drinking window. It displays a vibrant spectrum of black and red fruits, ranging from blackcurrant, black plum, and blueberry to sweet cherry, reflecting the harmonious blend of Merlot and Cabernet Sauvignon. These fruit notes are complemented by a floral violet bouquet and an enticing touch of sweet spice. The palate is juicy and expressive, notably restrained in oak influence, allowing the purity of fruit to take center stage. Lively acidity and fine, soft tannins provide balance and elegance, leading to a long, refreshing finish marked by freshly picked fruit. This is a beautifully crafted wine—ideal for everyday enjoyment, wine-by-the-glass programs, and as an introduction to the world of Bordeaux for newer wine drinkers.

Château Haut-Batailley Pauillac 2019 and 2022 emerged as my favorites, with particular emphasis on the 2019. It presents a deep, dark ruby color with a subtle purple rim. Aromatically, it offers rich, ripe black fruit, such as blackcurrant, dark cherry, and juicy plum, layered with delicate violet notes and sweet spices such as cinnamon and clove, along with gentle vanilla nuances from carefully judged oak. On the palate, the wine is concentrated without being heavy or aggressive. The wine has a moderate body, with a solid structure and a well-built backbone of ripe, polished tannins that frame fresh, juicy fruit and a lively, refreshing acidity. The alcohol is well integrated, contributing to a sense of balance and finesse. It has a refined, a long finish with dark fruit and sweet spice notes. Already highly enjoyable, this is a complex and harmonious wine that also promises excellent ageing potential.

CHÂTEAU MONTLABERT

Château Montlabert Saint-Émilion Grand Cru 2021 s'est particulièrement distingué. Il présente un profil aromatique très séduisant et expressif. Vin généreux mais tendu, il associe des arômes classiques de fruits noirs fraîchement cueillis, tels que la prune et la myrtille, à des notes plus inattendues d'eucalyptus et de feuille de tomate. Une touche boisée discrète vient enrichir la complexité aromatique, apportant des nuances supplémentaires de cannelle et de noix de muscade. En bouche, une acidité vive soutient la fraîcheur du vin, tandis que les tanins sont soyeux et mûrs, sans aucune verdeur. L'alcool est bien équilibré avec le fruit, s'exprimant avec délicatesse sans sensation de lourdeur. Le corps est modéré et parfaitement proportionné, sans excès. L'ensemble est harmonieux, charnu, et se prolonge sur une finale fraîche et portée par le fruit. Accessible dès aujourd'hui, ce vin offre néanmoins un potentiel de garde d'au moins cinq ans, voire davantage.

Château Hourtou Ondulations Côtes de Bourg 2022 est présenté dans une bouteille de type bourguignonne, avec une étiquette au design moderne, se démarquant immédiatement des codes classiques bordelais. L'assemblage est tout aussi atypique, composé de 60 % de cabernet franc et de 40 % de malbec. Bien que minoritaire, le malbec domine clairement l'expression du vin. La robe est d'un rouge profond et sombre, animée de reflets violacés. Le nez est intensément axé sur le fruit, offrant des arômes de fruits noirs fraîchement cueillis, tels que la prune noire, le cassis et la framboise noire, accompagnés d'un bouquet floral expressif. En bouche, le vin est charnu et rond, avec une matière ample et généreuse. Les tanins sont mûrs et souples, soutenus par une acidité dynamique qui confère précision et vivacité. L'élevage en amphore et en cuves inox préserve la fraîcheur et met en valeur la pureté du fruit, donnant naissance à un style juteux, expressif et particulièrement accessible. Ce vin illustre avec justesse ce que peut être un Bordeaux moderne lorsque la tradition est repensée avec intelligence. Une très belle découverte, et l'un des temps forts de la dégustation.

Château Montlabert Saint-Émilion Grand Cru 2021 particularly impressed. It has a very seductive, attractive aromatic profile. A generous yet racy wine, combining classic freshly picked black fruit aromas such as prune and blueberries with unexpected notes of eucalyptus and tomato leaf. A subtle touch of oak further enhances the aromatic complexity, giving the wine an extra layer of sweet cinnamon, and nutmeg aroma. On the palate, lively acidity supports the wine's freshness, while the tannins are silky and ripe, without any greenness. The alcohol is well balanced with the fruit, expressing itself delicately on the palate without any sense of heaviness. The body is moderate and well-proportioned; nothing feels excessive. The wine is beautifully balanced, fleshy, and finishes with a fresh, fruit-driven persistence. Approachable in its youth, the wine nonetheless promises a minimum of five years of ageing potential, and possibly more.

Château Hourtou Ondulations Côtes de Bourg 2022 is presented in a Burgundy-shaped bottle with a modern label design. It immediately sets itself apart from classic Bordeaux styling. The blend is equally unconventional, composed of 60% Cabernet Franc and 40% Malbec. Although Malbec is the minority component, it clearly dominates the wine's overall expression. The wine shows a deep, dark red color with vibrant purple highlights. Aromatically, it is intensely fruit-driven, offering freshly picked black fruits such as dark plum, blackcurrant, and black raspberry, complemented by an upfront floral bouquet. The palate is fleshy and rounded, with a broad, generous mouthfeel. Tannins are ripe and soft, supported by a racy acidity that keeps the wine lively and precise. Ageing in amphora and stainless steel preserves freshness and emphasizes purity of fruit, resulting in a juicy, expressive, and highly drinkable style. This wine is a striking example of what a modern Bordeaux red can be when tradition is thoughtfully reimaged. A truly beautiful discovery and a memorable highlight of the tasting.





CHÂTEAU MAGNOL

Château Magnol Haut-Médoc 2022 est un vin richement concentré et parfaitement mûr. Il s'ouvre sur des arômes de fruits noirs mûrs tels que le cassis, la myrtille et la prune, suivis de notes d'eucalyptus, d'herbes séchées comme le thym, et d'épices douces telles que la cannelle, complétées par une subtile touche de cèdre. Un vin d'une réelle élégance, doté d'un corps modéré. Malgré sa maturité, il conserve une remarquable vivacité et fraîcheur. Une acidité dynamique vient trancher la densité du fruit, apportant au vin un caractère raffiné et rafraîchissant en bouche, tandis que des tanins fermes et bien structurés assurent équilibre et harmonie. La dégustation se prolonge sur une finale longue et persistante, marquée par des notes de café et de moka. C'est un vin au potentiel de garde évident, déjà accessible et plaisant dans sa jeunesse.

Château Magnol Haut-Médoc 2011 présente un cœur rubis profond aux reflets grenat délicats, témoignant de son évolution harmonieuse. Le vin affiche de belles larmes structurées, révélant une belle viscosité. Au nez, les fruits noirs séchés s'entrelacent avec des épices douces telles que le poivre, le paprika et la cannelle, tandis que des arômes tertiaires — feuilles de thé noir, cuir et notes terreuses — apportent complexité et profondeur. Le bois est présent avec finesse, sans jamais dominer, parfaitement fondu dans le fruit, s'exprimant à travers des nuances de cèdre et de tabac. En bouche, les tanins sont bien intégrés et une acidité rafraîchissante préserve la fraîcheur et la vitalité du vin. Ce vin se situe clairement dans sa fenêtre de dégustation idéale, illustrant parfaitement son évolution tout en conservant un niveau satisfaisant de fruit et d'énergie.

Fidèle à mon expérience au fil des années, Château Magnol parvient constamment à un équilibre remarquable, exprimant avec justesse le caractère classique du Haut-Médoc tout en conservant raffinement, élégance et expressivité. Cette harmonie se retrouve clairement dans les deux millésimes, chacun reflétant le style signature de la propriété à différents stades de son évolution.

Château Magnol Haut-Médoc 2022 is a richly concentrated and fully ripened wine. It opens with mature black fruit aromas such as blackcurrant and blueberries, prune, followed by notes of eucalyptus, dried herbs like thyme, and sweet spices like dried cinnamon, complemented by a subtle hint of cedarwood. A truly elegant wine with a moderate body. Despite its ripeness, the wine remains remarkably vibrant and fresh. A lively acidity cuts through the density of the fruit, giving the wine a refined and refreshing character on the palate, while firm, well-structured tannins provide balance and harmony. The palate leads to a long, lingering finish marked by touches of coffee bean and mocha. This is a wine with clear ageing potential, yet it is already approachable and enjoyable in its youth.

Château Magnol Haut-Médoc 2011 shows a deep ruby core with a delicate garnet rim, signaling its graceful evolution. The wine displays beautiful, structured tears, reflecting its fine viscosity. On the nose, dried black fruits intertwine with sweet spices such as peppercorn, paprika, and cinnamon, while tertiary aromas—black tea leaves, leather, and earthy nuances—add layers of complexity and depth. Oak is gently present but never dominant, seamlessly woven into the fruit and expressed through hints of cedarwood and tobacco on the nose. On the palate, the tannins are nicely integrated, and a refreshing acidity preserves the wine's sense of freshness and vitality. This wine is clearly in its ideal drinking window, beautifully showcasing its development while still retaining a satisfying level of fruit and energy.

True to my experience over the years, Château Magnol consistently strikes a beautiful balance—faithfully expressing the classic character of Haut-Médoc while remaining refined, elegant, and expressive. This harmony is clearly evident in both vintages, each reflecting the estate's signature style across different stages of evolution.



CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Château Saint-Pierre Saint-Julien 2022 – Dans le verre, une belle brillance capte immédiatement le regard, révélant une robe intense et profondément extraite. Le vin présente un cœur rouge sombre qui s'éclaircit progressivement vers un disque légèrement plus clair, souligné de subtils reflets violacés. Au nez, le vin est à la fois jeune et généreux. Les arômes de fruits noirs mûrs et gourmands se montrent immédiatement séduisants, évoquant un yaourt à la myrtille sur une pâte croustillante, accompagnés d'une délicate nuance de prune. Ce profil fruité enjôleur est complété par un élégant bouquet floral rappelant la violette fraîche et la rose. En arrière-plan, une fine empreinte boisée apporte des notes d'épices douces comme la noix de muscade et la vanille, sans jamais devenir toastée ni dominante. En bouche, le vin est ample et charnu. Très énergique, il est porté par une acidité vive qui traverse un fruit riche et concentré ainsi que des tanins bien mûrs. La finale est lumineuse, longue et persistante. Sans aucun doute, ce vin possède le potentiel pour vieillir avec grâce pendant plus de dix ans, gagnant encore en charme et en complexité au fil du temps.

Château Saint-Pierre Saint-Julien 2020 – Après six années d'évolution, la robe reste jeune et éclatante, avec une intensité remarquable. Le vin présente un cœur rouge profond et sombre, avec de légers reflets violacés et un liseré rubis. Des larmes épaisses et lentes témoignent de sa belle viscosité. Dès le premier nez, le vin impressionne. Des arômes d'eucalyptus, de palo santo, de cannelle, de clou de girofle et de vanille — issus de l'élevage en bois — se déploient harmonieusement et s'intègrent parfaitement à des notes de cassis mûr et de figue. L'ensemble est enrichi par de délicates touches de violette et de rose. Le profil aromatique global se distingue par sa douceur, son harmonie et son pouvoir de séduction, invitant irrésistiblement à la dégustation. En bouche, le vin est puissant sans jamais être lourd. Une acidité vibrante apporte fraîcheur et relief, équilibrant parfaitement un fruit concentré et juteux. Les tanins sont d'une grande finesse, parfaitement polis, et l'alcool est totalement intégré, fondu dans la rondeur et l'équilibre du vin. La finale, longue et portée par le fruit, laisse une impression durable. Ce vin s'impose véritablement comme une star.

Château Saint-Pierre Saint-Julien 2022 - In the glass, a beautiful brightness immediately catches the eye, revealing an intense and deeply extracted color. The wine shows a dark red core that gradually fades toward a slightly lighter rim, accented by subtle purple highlights. On the nose, the wine is youthful yet generous. Ripe, sweet black fruit aromas are beautifully presented and instantly appealing, evoking impressions of blueberry yogurt on crispy pastry, accompanied by a gentle plummy nuance. This seductive fruit profile is complemented by an elegant floral bouquet reminiscent of freshly gathered violets and roses. Beneath this lies a delicate layer of oak influence, contributing sweet spice notes such as nutmeg and vanilla, without becoming toasty or dominant. On the palate, the wine is broad and fleshy in texture. It is highly energetic, with vibrant acidity cutting through the rich, concentrated fruit and well-ripened tannins. The finish is bright, long, and persistent. Without a doubt, this wine has the potential to age gracefully for more than ten years, gaining further charm and complexity over time.

Château Saint-Pierre Saint-Julien 2020 - After six years of ageing, the color remains youthful and vibrant, showing impressive intensity. The wine presents a deep, dark red core with a light purplish hue and a ruby-toned rim. Thick, slow-forming tears on the glass attest to its impressive viscosity. From the very first moment on the nose, the wine makes a striking impression. Aromas of eucalyptus, palo santo, cinnamon, clove, and vanilla—derived from oak ageing—unfold beautifully and integrate seamlessly with ripe blackcurrant and fig notes. These are further enhanced by delicate hints of violet and rose. The overall aromatic profile is remarkably mellow, harmonious, and captivating, creating an irresistible invitation to taste. On the palate, it is full-bodied yet never heavy. Vibrant acidity brings freshness and lift, perfectly balancing the concentrated, juicy fruit. The tannins are exquisitely polished, and the alcohol is seamlessly integrated, concealed by the wine's roundness and balance. A long, fruit-driven finish follows, leaving a lasting impression. This wine truly stands out as a rock star.

CHÂTEAU PÉDESCLAUX

Fleur de Pédesclaux Pauillac 2022 présente une robe d'une belle intensité, éclatante de brillance. Un liseré violacé juvénile entoure un cœur rubis profond, avec de légères variations vers le disque. Des notes de fruits noirs et rouges cohabitent, dessinant un profil aromatique jeune et vibrant : cassis fraîchement cueilli, prune noire, framboise parfaitement mûre et cerise douce. Un bouquet floral délicat de rose et de lys s'épanouit aux côtés du fruit. En bouche, le vin est charnu, équilibré par une acidité vive et lumineuse. Les tanins sont souples, et l'ensemble se montre très expressif, porté par une intensité de fruit juteuse et gourmande. À 14 % d'alcool, il reste élégant, sans aucune sensation de chaleur. Un vin très bien réalisé, particulièrement plaisant et accessible.

Fleur de Pédesclaux Pauillac 2022 shows deep color intensity with beautiful brightness. A youthful purple hue surrounds a dark ruby core, with subtle variation at the rim. Both black and red fruit notes are present, creating a young and vibrant aromatic profile—freshly picked blackcurrant, dark prune, fully ripened raspberry, and sweet cherry. A beautifully open bouquet of rose and lily emerges alongside the fruit. On the palate, the wine is fleshy yet well-balanced by lively, bright acidity. The tannins are soft, and the wine is highly flavorful, bursting with sweet, juicy fruit intensity. At 14% ABV, it remains elegant and never shows any burning sensation. This is a very well-made wine and a thoroughly enjoyable, pleasant drink.

Château Pédesclaux Pauillac 2022 dévoile une robe rubis sombre et brillante, soulignée de reflets violacés, avec une belle profondeur. Des larmes épaisses et lentes témoignent d'une riche viscosité. Le nez est généreux et expressif, offrant un bouquet raffiné de rose et de violette, mêlé à des arômes de fruits noirs — pruneau, prune mûre et cassis — accompagnés d'épices douces telles que la cannelle, le clou de girofle, le cèdre et la gousse de vanille. En bouche, une acidité vive et salivante, inattendue, apporte fraîcheur et équilibre à un fruit noir concentré et parfaitement mûr. Malgré sa jeunesse, les tanins sont remarquablement souples et polis. À 14 % d'alcool, celui-ci demeure délicat et parfaitement intégré. Le vin exprime une belle tension et une complexité étayée, on se réjouit de suivre son évolution au cours des dix prochaines années. Il révèle un caractère singulier pour Pauillac. Tout en conservant son identité classique, il est façonné par une philosophie de vinification distinctive, faisant de Château Pédesclaux une signature à part parmi les références de l'appellation.

Château Pédesclaux Pauillac 2022 displays a bright, dark ruby color with purple highlights and deep intensity. Thick, slow-moving legs indicate a rich viscosity. The nose is generous and expressive, presenting a refined rose and violet bouquet layered with black fruit aromas—sweet dark prune, plum, and ripe blackcurrant—alongside sweet spice notes of cinnamon, clove, cedarwood, and vanilla pod. On the palate, an unexpected racy, mouthwatering acidity brings freshness and balance to the concentrated, fully ripened black fruit character. Despite its youth, the tannins are remarkably soft and polished. At 14% ABV, the alcohol remains delicate and well-integrated. This wine is full of tension and layered complexity, and I very much look forward to seeing how it develops over the next ten years. The wine shows a unique character for Pauillac. While maintaining its classic Pauillac identity, it is shaped by a distinctive winemaking philosophy, making Château Pédesclaux a truly special presence among the classics.



CHÂTEAU DOMPIERRE

Dompierre Bordeaux Blanc 2024 —

C'est un vin que je proposerais sans hésiter à des experts lors d'une dégustation à l'aveugle. Contrairement à l'image attendue d'un blanc bordelais classique, opulent et marqué par le bois, celui-ci se révèle être un sauvignon blanc délicat, porté par la minéralité. La robe est limpide et brillante, d'un jaune très pâle aux reflets verts. Le nez est pur, précis et transparent, exprimant des arômes de fruits verts — citron vert, pomme verte, kiwi — accompagnés de notes typiques de groseille à maquereau. De subtiles nuances herbacées de persil et de menthe viennent enrichir la complexité. En bouche, le vin se distingue par une grande fraîcheur, avec une acidité vive qui lui confère une texture élançée et précise. Le corps est délicat, mais d'une grande lisibilité, laissant apparaître une trame minérale qui prolonge le fruit vers une finale de longueur moyenne, légèrement saline. Rien n'est démonstratif ni agressif ; tout se déploie avec finesse et progressivité. Le style évoque un sauvignon blanc de la vallée de la Loire — un Sancerre, pour être précis.

Dompierre Pauillac 2022 —

Face à certains vins, le langage devient insuffisant. Peut-être parce que certaines pratiques ou philosophies de vinification dépassent ce que les livres peuvent expliquer. On m'a souvent dit que l'assemblage à Bordeaux s'apparente à une symphonie : différents cépages s'unissent pour créer un vin complexe et harmonieux. À l'inverse, un vin monocépage serait une interprétation solo — pure, directe, et belle dans sa simplicité. Pourtant, ce 100 % cabernet sauvignon constitue une exception remarquable. Par un savoir-faire et un engagement exceptionnels, un vin monocépage bordelais peut atteindre une profondeur et une complexité comparables à celles d'une symphonie complète. La robe est d'intensité relativement modérée, avec un cœur rubis profond et de légères nuances vers le disque. Le nez est charmeur et frais, offrant des arômes de cassis et de myrtille, accompagnés de notes épicées subtiles de paprika, cannelle, poivre noir et clou de girofle. Le bois joue un rôle très discret. En bouche, le vin est à la fois frais et juteux, tout en étant concentré et riche. Une acidité vive et des tanins raffinés lui confèrent énergie et structure. Le vin évolue continuellement dans le verre, révélant de nouvelles dimensions à chaque dégustation. Après 10 à 15 minutes d'aération, il gagne en expressivité et en ouverture, avec des tanins fermes mais admirablement polis. Son potentiel de garde est clairement remarquable.



Dompierre Bordeaux Blanc 2024 - This is a wine I would confidently challenge wine experts with in a blind tasting. Contrary to expectations of a classic, opulent, oak-driven Bordeaux white, this turned out to be a delicate, mineral-driven Sauvignon Blanc. The appearance is clean and bright, with very pale straw color and a hint of green. On the nose, it is pure, precise, and transparent, showing green fruit aromas of fresh lime, green apple, and kiwi, accompanied by classic gooseberry notes. Subtle herbal nuances of parsley and mint add further complexity. On the palate, the wine is remarkably fresh, with lively acidity giving it a lean, precise texture. The body is delicate, yet full of clarity, with a mineral edge emerging through the fruit and leading to a moderately long, savory finish. Nothing is upfront or aggressive; everything unfolds gently and gradually. Stylistically, it resembles a Loire Valley Sauvignon Blanc—Sancerre, to be precise.

Dompierre Pauillac 2022 - When it comes to certain wines, language sometimes fails me. Maybe this is because some wine-making techniques or philosophies simply exist beyond what textbooks can explain. I have often been told that blending grapes in Bordeaux is like conducting a symphony: different varieties come together to create a wine that is complex yet harmonious. A single-grape wine, by contrast, is like a solo performance—pure, direct, and beautiful in its simplicity. And yet, this 100% Cabernet Sauvignon stands as a remarkable exception. Through exceptional skill and dedication, a single-grape wine from Bordeaux can achieve a depth and complexity equal to that of a full symphony. The color is relatively light in intensity, showing a deep ruby core with gentle variation toward the rim. The nose is charming and fresh, offering blackcurrant and blueberry aromas, accompanied by subtle spice notes of paprika, cinnamon, black pepper, and clove. Oak plays only a minimal role. On the palate, the wine is fresh and juicy, yet concentrated and rich. Vibrant acidity and refined tannins give it energy and structure. The wine evolves continuously in the glass, revealing new dimensions with each revisit. After 10 to 15 minutes of breathing, it becomes more expressive and open, with firm yet beautifully polished tannins. It clearly has outstanding ageing potential.

DOMAINE DE CHEVALIER

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2018 — Après avoir visité plusieurs propriétés et dégusté différents millésimes, il apparaît que le millésime 2020 surpasse souvent le 2018 pour les rouges de Bordeaux. Cependant, Domaine de Chevalier raconte une autre histoire. Le vin présente une robe profondément concentrée, s'éclaircissant légèrement vers un disque plus clair aux reflets grenat. Des arômes de fruits noirs mûrs — cassis et prune — se manifestent immédiatement, suivis de notes d'épices douces, de poivre noir, de cèdre et de feuille de cigare, reposant sur un fond subtilement terreux. En bouche, le vin dévoile sa densité, sa tension et sa concentration. La structure est solide, portée par des tanins fermes mais polis. L'influence du bois est modérée et parfaitement intégrée au fruit. La finale est longue, dominée par le fruit, offrant une expression à la fois élégante et complexe.

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan Blanc 2021 —

En matière de blancs de Bordeaux, Domaine de Chevalier figure systématiquement dans mon trio de tête, quelle que soit la variation des millésimes. Les vins se distinguent par une constance remarquable, et dans un millésime aussi exceptionnel pour les blancs bordelais, je savais que quelque chose de particulier m'attendait. Le vin brille d'une belle robe jaune citron, lumineuse et éclatante. Le nez est mûr et expressif, dévoilant des arômes de fruits à noyau et de fruits exotiques — nectarine, pêche, mangue verte et ananas — accompagnés de notes florales de chèvrefeuille et de jasmin. Le bois est discret mais présent. En bouche, le vin est riche et mûr, tout en conservant une grande pureté et netteté. Une acidité vive traverse la richesse, apportant fraîcheur et équilibre. La concentration du fruit est impressionnante, la complexité se construisant progressivement plutôt que dans une immédiate générosité. La finale est longue, marquée par une dimension minérale, presque pierreuse, aux accents légèrement salins. Déjà délicieux aujourd'hui, le vin est toutefois encore loin de son apogée. Le temps révélera toute son ampleur.

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2018 - After visiting several wineries and tasting across vintages, it became clear that the 2020 vintage often outperforms 2018 for red Bordeaux. However, Domaine de Chevalier tells a different story. The wine shows deep concentration of color, fading slightly toward a lighter rim with hints of garnet. Aromas of ripe black fruit—blackcurrant and prune—are immediately present, followed by sweet spice notes of black pepper, cedarwood, and cigar leaf, layered over subtle earthy undertones. On the palate, the wine reveals its density, tension, and concentration. The structure is well-built, with firm yet polished tannins. Oak influence is moderate and perfectly integrated with the fruit. The finish is long and fruit-driven, delivering an elegant yet complex overall expression.

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan Blanc 2021 -

When it comes to white Bordeaux, Domaine de Chevalier is always in my top three, regardless of vintage variation. The wines are consistently outstanding, and in such a fantastic vintage for white Bordeaux, I knew something special awaited me. The wine shines with a beautiful lemon-yellow color and radiant brightness. The nose is ripe and expressive, showcasing stone fruit and tropical aromas—nectarine, peach, green mango, and pineapple—alongside floral notes of honeysuckle and jasmine. Oak is subtle but present. On the palate, the wine is rich and ripe yet remarkably pure and clean. Bright acidity cuts through the richness, providing freshness and balance. The fruit concentration is impressive, developing complexity gradually rather than through immediate generosity. The finish is long, with a rocky, mineral-driven savory character. It is delicious now, but clearly far from its peak. Time will reveal its true potential.



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

G. Episode 4 Bordeaux est un assemblage des millésimes 2023 et 2024. Le vin présente une excellente limpidité, avec une robe jaune citron pâle, brillante, aux reflets légèrement verts. À la première approche, il se montre délicat et légèrement réservé, dévoilant des notes pures de fruits du verger — pomme et poire fraîchement cueillies — accompagnées d'une touche de citron mûr. Une légère note florale et levurée apparaît ensuite, soutenue par une empreinte boisée très fine et discrète. À l'aération, le vin s'ouvre progressivement dans le verre, tel une fleur en éclosion. En bouche, il se révèle plus expressif que ne le laissait présager le nez. La texture est élançante et précise, portée par une acidité vive qui confère énergie et tension. Des saveurs de beurre citronné sur toast se développent, accompagnées de notes de fruits secs et d'une touche de pop-corn. La finale est longue et raffinée, marquée par une belle minéralité saline. Un vin que je serais ravi de redéguster dans quelques années afin d'en explorer pleinement le potentiel. Une très belle découverte, mémorable.

Dans le verre, **Château La Gaffelière Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé 2022** présente une limpidité et une profondeur remarquables, avec un cœur rubis sombre intense d'une belle brillance. À l'agitation, des larmes épaisses et lentes adhèrent au verre, laissant apparaître de subtils reflets violacés — premiers signes de concentration et de jeunesse. Le nez est expressif, direct et d'une grande complexité. Les fruits noirs mûrs mais frais dominent le profil aromatique, avec le cassis et la cerise noire en première ligne. Ils sont suivis de notes d'épices douces évoquant un pudding de Noël, complétées par des touches élégantes de cannelle et d'amande. Des nuances florales de rose fraîche apportent de l'éclat, tandis que des notes de cèdre et de palo santo issues de l'élevage en bois ajoutent profondeur et raffinement. L'influence du bois est parfaitement maîtrisée, enrichissant le vin sans jamais masquer son caractère. En bouche, la texture est incontestablement veloutée — souple, soyeuse et parfaitement fluide. Un moment presque suspendu se crée, comme une sensation de fusion avec le vin, porté par sa texture et sa douceur. Cette sensation enveloppante et raffinée procure un plaisir immédiat et constitue une signature marquante du millésime 2022. Malgré sa jeunesse, le vin affiche déjà une grande élégance et une belle accessibilité. Des tanins finement polis assurent la structure, tandis qu'une acidité vibrante garantit précision, équilibre et énergie. L'ensemble, soutenu par une complexité étayée, donne naissance à un vin d'une harmonie et d'une finesse remarquables.



G. Episode 4 Bordeaux is a blend of the 2023 and 2024 vintages. The wine shows excellent clarity, with a bright, pale lemon yellow color and a subtle green hue. On first impression, it is delicate and slightly shy, revealing pure notes of garden fruit—freshly picked apple and pear—alongside a hint of ripe lemon. A gentle floral yeasty scent follows, accompanied by a very fine and restrained touch of oak. With aeration in the glass, the wine gradually opens and blossoms, much like a flower. On the palate, it is more expressive than the nose suggests. The texture is lean and precise, driven by a racy acidity that gives the wine great energy and tension. Flavors of lemon butter on toast emerge, along with nutty notes and a hint of popcorn. The finish is long and refined, marked by a beautiful saline minerality. This is a wine I would happily wait a couple of years to retaste, to fully explore its potential. A truly beautiful and memorable discovery.

In the glass, **Château La Gaffelière Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé 2022** presents a striking clarity and depth, showing an intense dark ruby core with beautiful brightness. After swirling, thick, slow-forming tears cling to the glass, leaving behind a subtle purple hue—an early sign of concentration and youth. The nose is expressive, upfront, and wonderfully complex. Ripe yet fresh black fruits lead the aromatic profile, with blackcurrant and dark cherry emerging first. These are followed by sweet spice notes that evoke Christmas pudding, complemented by elegant touches of cinnamon and almond. Floral nuances of fresh rose petals add lift, while hints of cedarwood and palo santo from oak ageing contribute depth and refinement. The oak influence is beautifully judged, enhancing the wine without overwhelming its natural character. On the palate, the texture is undeniably mellow—soft, silky, and seamless. There is a gentle, almost ethereal moment where I feel as though I am melting into the wine, fully absorbed by its texture and flow. This mellow, refined mouthfeel delivers immediate pleasure and stands out as a defining characteristic of the 2022 vintage. Despite its youth, the wine already shows remarkable elegance and approachability. Well-polished tannins provide structure, while vibrant acidity ensures precision, balance, and energy. Together with its layered complexity, these elements contribute to a wine of exceptional harmony and finesse.

energy. Together with its layered complexity, these elements contribute to a wine of exceptional harmony and finesse.

VIGNOBLES CHATONNET

Le **Claret de Haut Chaigneau 2024** présente une robe rubis clair, lumineuse et brillante, exprimant un caractère qui se situe avec élégance entre vin blanc et vin rouge. Au nez, il dévoile des arômes vifs de pomme rouge, de grenade, d'airelle rouge et de groseille à maquereau, offrant un profil fruité rafraîchissant, complété par une subtile touche florale de lavande. En bouche, la structure est étonnamment bien construite, avec des tanins très fins et une acidité vive et rafraîchissante. Il s'agit d'un claret magnifiquement élaboré, qui illustre le style classique léger et désaltérant, tout en présentant une structure solide suggérant un potentiel de garde supérieur à celui de nombreux autres clarets. Le plaisir est immédiat, et il évoque naturellement la douceur d'une journée de pêche, parfaitement accompagnée par un vin de cette qualité et de cette fraîcheur. L'un des accords les plus remarquables a été observé à table, notamment avec des huîtres fraîches servies avec une sauce béarnaise et une gelée au vinaigre. Le fruit et la fraîcheur du vin s'harmonisent parfaitement avec la gelée au vinaigre, tranchant la richesse de la béarnaise et créant une bouche ronde, équilibrée, à la texture harmonieuse. La finale se prolonge sur une délicate empreinte iodée d'huître, le vin sublimant la fraîcheur naturelle sans jamais apporter de note iodée indésirable. Servi à bonne température, ce vin fait preuve d'une remarquable polyvalence et s'accorde avec succès à une grande variété de plats.

The **Claret de Haut Chaigneau 2024** displays a beautiful, bright light ruby color, expressing a character that sits gracefully between white and red wine. On the nose, it reveals vibrant aromas of red apple, pomegranate, lingonberry, and gooseberry, offering a refreshing fruit profile complemented by a subtle touch of lavender floral notes. On the palate, the structure is surprisingly well-built, with very refined tannins and lively, refreshing acidity. This is a beautifully made claret that showcases the classic light and refreshing style, yet also possesses a solid structure that suggests greater ageing potential compared with many other clarets. It is immensely enjoyable, and it naturally brings to mind the pleasure of a fishing day perfectly accompanied by such a high-quality and refreshing wine. One of the most delightful surprises was its performance in food pairing, particularly with fresh oysters served alongside béarnaise sauce and vinegar jelly. The wine's fruitiness and freshness harmonized beautifully with the vinegar jelly, cutting through the richness of the béarnaise sauce and creating a round, balanced mouthfeel with excellent textural harmony. This was followed by a subtle, lingering oyster flavor on the finish—the wine elevated the oyster's natural freshness without introducing any unwanted fishy notes. When served at the correct temperature, this wine demonstrates remarkable versatility and is capable of pairing successfully with a wide range of dishes.



La Sergue Lalande de Pomerol 2022 est un vin issu de trois parcelles distinctes — La Pignière, La Margaux et La Mirande. Le résultat est une véritable réussite. Dans le verre, il présente une robe profonde et intense, rouge sombre aux reflets violets marqués. Le nez, très jeune, indique clairement qu'un temps d'évolution sera nécessaire pour s'ouvrir pleinement. L'expression aromatique se montre généreuse, sur des notes de confiture de myrtille et de cassis mûr, enrichies de nuances subtiles d'épices douces telles que la cannelle, le clou de girofle et la réglisse. En bouche, le vin est dense, tendu, encore marqué par sa jeunesse, avec une structure tannique ferme qui en constitue l'ossature, soutenue par un fruit riche et expressif qui lui confère sa puissance. Une acidité vive et bien intégrée apporte équilibre et énergie, véritable colonne vertébrale du vin. C'est un vin de garde, qui nécessitera au moins dix ans pour atteindre son apogée. L'accord mets et vins s'est révélé particulièrement remarquable : servi avec des ris de veau accompagnés de betterave et de pistache, le vin a sublimé chaque élément du plat, mettant notamment en lumière les notes de fruits secs de la pistache, comme sous un projecteur où toutes les saveurs se rejoignent et s'animent.

La Sergue Lalande de Pomerol 2022 is a wine crafted from three distinct vineyard plots—La Pignière, La Margaux, and La Mirande. The result is truly a masterpiece. In the glass, the wine shows a deep, intense color—dark red with a striking purple hue. The nose is distinctly youthful, clearly indicating that time is needed for it to fully open and evolve. Aromatically, it offers generous notes of blueberry jam and ripe blackcurrant, layered with subtle hints of sweet spices such as cinnamon, clove, and liquorice. On the palate, the wine is dense and full of tension. It is still young, with a firm tannic structure forming the backbone, complemented by rich, expressive fruit that gives the wine its muscle. A vibrant, well-integrated acidity brings life and balance, acting as the soul of the wine. This is a wine built for ageing and will require at least ten years to reach its peak expression. The food pairing was absolutely stunning. Served with sweetbreads accompanied by beetroot and pistachio, the wine elevated every element of the dish. In particular, it highlighted the nuttiness of the pistachio, acting like a spotlight under which all the flavors came together and danced.

CHÂTEAU LA VOÛTE

Les Domaines de Moncets ont acquis cette petite propriété en 2025, et le millésime 2025 révèle immédiatement un caractère totalement différent des précédents. Les millésimes 2020 à 2022 étaient également bien réalisés, mais évoquaient un travail précis, presque uniforme. Le nouveau et jeune vigneron Julien a su habiller le millésime 2025 d'une expression plus vibrante et insuffler une nouvelle vie au château.

Château La Voûte Saint-Émilion Grand Cru 2025 présente une robe jeune, d'un violet profond, avec une matière dense et des larmes violettes marquées. Le nez révèle des fruits noirs parfaitement mûrs, tels que le cassis, la figue, la datte noire et la prune mûre. À l'ouverture, un bouquet floral de violette et de pétales de rose s'exprime, accompagné de notes douces de réglisse et de loukoum. Malgré sa jeunesse, le vin affiche une grande concentration, sans dureté ni tanins accrocheurs, et sans excès d'alcool. L'acidité est vive, la bouche riche, savoureuse, tout en restant souple, juteuse et accessible. La finale est longue, portée par des notes fruitées et florales persistantes. Le vin gagne nettement en éclat, en énergie et en élégance, avec un meilleur équilibre entre le fruit et l'élevage que sur le millésime précédent.

Château La Voûte Saint-Émilion Grand Cru 2023 présente une intensité colorante profonde, avec un cœur rouge sombre aux reflets violets. Il développe des arômes classiques de fruits noirs tels que le cassis, la myrtille et la prune, complétés par une légère nuance florale de rose. Les notes secondaires issues de l'élevage se traduisent par des arômes de cèdre, de tabac, de chocolat, de cacao et de grain de café. Par rapport au millésime 2025, la structure tannique est légèrement plus ferme et plus enveloppante, offrant une texture différente liée à une proportion plus élevée de cabernet franc. Le vin présente également un profil plus élancé, soutenu par une acidité vive qui lui confère de la fraîcheur. La finale est longue, marquée par des notes persistantes de cacao, de vanille et de fruits noirs.

Les Domaines de Moncets acquired this little property in 2025, and 2025 immediately shows a completely different character compared to the previous vintage. 2020 to 2022 were also well made, but like a worker wearing a tidy uniform. The new and young winemaker Julien successfully tailored a colorful outfit for the 2025 vintage and brought the château into a new life.

Château La Voûte Saint-Emilion Grand Cru 2025 wine shows a youthful, deep purple color with a thick viscosity and pronounced purple tears. The nose reveals fully ripened black fruits such as blackcurrant, fig, black date, and ripe plum. Upfront, there is a bouquet of violet and rose petals, layered with sweet notes of liquorice and Turkish delight. Despite its youth, the wine is very concentrated, yet it does not show harsh or grippy tannins, nor does it display an excessive alcohol punch. It has a lively acidity and is very rich and flavorful on the palate, while remaining gentle, juicy, and approachable. The finish is long, with lingering fruity and floral notes. It shows much more vibrancy, liveliness, and elegance, with a better balance between fruitiness and oak character compared to the previous vintage.

Château La Voûte Saint-Emilion Grand Cru 2023 shows deep color intensity, with a dark red core and purple highlights. It displays classic black fruit aromas such as blackcurrant, blueberry, and prune, complemented by a subtle rose undertone. Secondary notes from oak ageing emerge as cedarwood, tobacco, chocolate, cacao, and coffee bean. Compared to the 2025 vintage, the tannin structure is slightly firmer and more mouth-coating, presenting a different textural sensation due to a higher proportion of Cabernet Franc. The wine also shows a leaner profile with vibrant acidity, adding freshness to the wine. The finish is long, with lingering notes of cacao, vanilla, and black fruit on the palate.



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Château Croix de Labrie Saint-Émilion Grand Cru classé 2023 présente une robe limpide, d'une grande intensité, avec un cœur rubis profond et des reflets violets. Il montre des larmes épaisses qui glissent lentement le long du verre, témoignant d'une belle richesse de matière. Le nez révèle des arômes élégants de fruits noirs, soutenus par un élevage parfaitement intégré, apportant des notes de cannelle, de réglisse, de bois de cèdre et de palo santo. En bouche, une acidité vive et éclatante s'exprime d'emblée, conférant au vin une sensation fraîche, dynamique et juteuse. La texture est élancée, tout en conservant une expression du fruit concentrée et savoureuse. La finale est nette et précise, marquée par une subtile note saline. L'ensemble se distingue par sa douceur et sa complexité, avec un fort potentiel de garde, tout en étant déjà accessible dans sa jeunesse.

Stella Solare Bordeaux Blanc 2022 présente une robe jaune citron profonde et lumineuse, avec un léger liseré argenté. Des larmes épaisses et lentes témoignent de sa richesse. Le nez se montre immédiatement expressif et complexe, dévoilant des arômes de fruits à noyau et de fruits tropicaux bien mûrs, tels que la poire jaune, la tarte tatin, la pêche, l'abricot, le coing et l'ananas. Ces notes fruitées sont complétées par de délicates nuances florales de chèvreuille et de camomille, ainsi qu'une légère touche levurée. L'influence du bois est présente mais mesurée, parfaitement intégrée et équilibrée. En bouche, il s'agit d'un vin blanc ample, doté d'une belle richesse et d'une grande concentration. La texture, légèrement grasse et ronde, est superbement soutenue par une acidité vive qui apporte structure et fraîcheur. La finale est longue et élégante, offrant des notes toastées et légèrement noisettées, suivies d'une persistance savoureuse et minérale.

Château Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru classé 2023 shows clean clarity and deep color intensity, with a deep ruby core and purple highlights. It displays thick tears that move slowly down the glass, indicating a rich viscosity. The nose reveals elegant black fruit aromas, supported by well-integrated oak influence, adding notes of cinnamon, liquorice, cedarwood, and palo santo. On the palate, bright, high-toned acidity appears first, giving the wine a refreshing, lively, and juicy impression. The texture is lean, yet the fruit expression is concentrated and flavorful. The finish is clean and precise, marked by a subtle saline aftertaste. Overall, it is very gentle and complex, with strong ageing potential, yet already enjoyable in its youth.

Stella Solare Bordeaux Blanc 2022 displays a beautiful, deep lemon yellow color with a subtle silver rim. Thick, slow-forming tears indicate its rich viscosity. On the nose, it is immediately expressive and complex, revealing ripe tree fruit and tropical aromas such as yellow pear, apple tarte tatin, peach, apricot, quince, and pineapple. These fruit notes are complemented by delicate floral nuances of honeysuckle and chamomile, alongside a faintly yeasty undertone. The oak influence is present but restrained, integrating seamlessly and remaining well balanced. On the palate, this is a full-bodied white wine with impressive richness and concentration. The texture is slightly oily and round, yet beautifully lifted by vibrant acidity that provides structure and freshness. The finish is long and refined, offering hints of toast and nuttiness, followed by a savory, mineral-driven aftertaste.

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

Château Tour de Capet Saint-Émilion Grand Cru 2022 présente une belle limpidité et une intensité modérée, avec une extraction douce de la couleur qui s'exprime dans un rubis profond et lumineux, s'éclaircissant délicatement du centre vers le bord du verre. À l'agitation, des larmes fines et élégantes se forment, indiquant une bonne structure. Le nez est expressif et séduisant, révélant un profil typique du merlot sur les fruits rouges. Des arômes de prune rouge mûre, de fraise et d'airelle rouge s'accompagnent de délicates notes florales de violette et de lavande, soutenues par de subtiles nuances poivrées et terreuses. En bouche, le millésime 2022 présente une structure tannique plus affirmée tout en conservant une acidité rafraîchissante. Le vin est vif, frais et juteux, offrant une grande accessibilité et un réel plaisir dès sa jeunesse.



Château Capet-Guillier Saint-Émilion Grand Cru 2022 présente un cœur rubis profond avec un dégradé subtil du centre vers le bord, montrant une extraction de couleur légèrement supérieure à celle du Château Tour de Capet 2022. À l'agitation, des larmes épaisses et marquées se dessinent sur le verre, traduisant une belle viscosité. Le nez s'ouvre sur un bouquet expressif et généreux de fruits rouges mûrs, dominé par la confiture de framboise et la fraise bien mûre. Ces arômes sont complétés par des notes d'épices douces et des nuances florales, notamment de violette et de cannelle, ainsi qu'une touche réconfortante évoquant un pudding de Noël. Le profil fruité est parfaitement mûr, sans aucune note végétale ou de verdure. En bouche, le vin est frais, souple et particulièrement juteux. On pourrait le qualifier de « vin dangereux » : son caractère à la fois facile à boire et complexe le rend extrêmement séduisant, au point de pouvoir terminer une bouteille sans s'en rendre compte. Les tanins sont bien polis et harmonieux, soutenus par une acidité vive qui assure équilibre et fraîcheur. La finale, savoureuse et dominée par le fruit, persiste élégamment, laissant une impression durable et gourmande.

Château Tour de Capet Saint-Émilion Grand Cru 2022 shows excellent clarity and moderate intensity, with a gentle extraction of color that presents as a bright, beautiful deep ruby hue, subtly fading from the core to the rim. Upon swirling, elegant and tears form along the glass, indicating good structure. The nose is expressive and inviting, displaying an iconic Merlot red-fruit profile. Aromas of ripe red plum, strawberry, and lingonberry are complemented by delicate floral notes of violet and lavender, supported by subtle peppery and earthy undertones. On the palate, the 2022 vintage reveals a firmer tannin structure while maintaining refreshing acidity. The wine is vibrant, fresh, and juicy, making it highly approachable and enjoyable even at a young stage.

Château Capet-Guillier Saint-Émilion Grand Cru 2022 displays a beautiful deep ruby core with a subtle gradation from the center to the rim, showing slightly greater color extraction compared to Château Tour de Capet 2022. Upon swirling, thick and tears form along the glass, indicating pleasing viscosity. On the nose, it opens with an expressive and generous bouquet of mature red fruits, led by raspberry jam and ripe strawberry. These aromas are complemented by sweet spice and floral nuances, including violet, cinnamon, and a comforting note reminiscent of Christmas pudding. The fruit profile is fully ripe, with no trace of green or unripe tones. On the palate, the wine is fresh, smooth, and wonderfully juicy. I would personally describe this as a “dangerous wine” — its easy-drinking yet complex character makes it effortlessly enjoyable, to the point where one might finish an entire bottle without realizing it. The tannins are well polished and harmonious, supported by lively acidity that brings balance and freshness. A flavorful fruit-driven finish lingers gracefully on the palate, leaving a lasting and satisfying impression.

CHÂTEAU LARTEAU

Blanc de Nuits Bordeaux 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets légèrement gris, d'une belle limpidité et d'un éclat attrayant dans le verre. Le nez est délicat et réservé, dévoilant de subtils arômes d'écorce d'agrumes, de poire et d'abricot sec, complétés par des notes d'amande fraîche et une légère touche levurée. En bouche, le vin offre un corps léger et une structure fine. L'alcool est parfaitement intégré, avec une perception douce, soutenue par une acidité fraîche et vive. La finale est courte et nette, marquée par une légère amertume agréable en persistance.

Château Sénylhaac Haut-Médoc Cru Bourgeois 2022 présente une belle limpidité avec une robe rubis profond, légèrement nuancée vers le bord du verre. Le nez est direct mais expressif, offrant des arômes de fruits rouges mûrs tels que la fraise et la prune rouge, accompagnés de notes plus évoluées de myrtille et de groseille. L'ensemble est complété par des touches d'épices douces comme le clou de girofle et la muscade, une subtile nuance de pétales de rose séchée, ainsi que des notes de cèdre et de mine de crayon. En bouche, une acidité vive et salivante s'exprime en attaque, suivie d'une concentration modérée du fruit et d'une légère chaleur alcoolique. Les tanins sont fermes, accrocheurs et bien structurés, constituant une ossature solide. La finale est fraîche et nette, laissant une impression précise et bien définie.

Blanc de Nuits Bordeaux 2024 shows a pale straw color with a subtle grey hue in the glass, displaying clean clarity and attractive brightness. The nose is delicate and restrained, offering gentle aromas of citrus peel, pear, and dried apricot, complemented by hints of almond husk and a light yeasty note. On the palate, it presents a delicate body and fine structure. The alcohol is well integrated and mild in perception, supported by fresh, lively acidity. The finish is short and clean, with a subtle bitter note lingering pleasantly at the end.

Château Sénylhaac Haut-Médoc Cru Bourgeois 2022 shows clear clarity with a deep ruby color and slight variation toward the rim. The nose is straightforward yet expressive, offering ripe red fruit aromas of strawberry and red plum, alongside more mature notes of blueberry and red currant. These are complemented by hints of sweet spices such as clove and nutmeg, a subtle undertone of dried rose petals, and further nuances of cedarwood and pencil shavings. On the palate, refreshing, mouthwatering acidity appears first, followed by moderate fruit concentration and a gentle warmth from the alcohol. The tannins are firm, grippy, and well structured, providing a solid framework. The finish is fresh and clean, leaving a precise and welldefined aftertaste.



CHÂTEAU PAVIE

Arômes de Pavie Saint-Emilion Grand Cru 2017 présente une robe d'une grande intensité, avec un cœur rouge sombre et un disque légèrement plus clair, aux variations minimales. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs parfaitement mûrs, tels que le cassis confit, la confiture de myrtille et la figue. Ces notes sont accompagnées d'épices douces et d'un élevage parfaitement intégré, avec des nuances de cèdre, de boîte à cigares et une touche de palo santo. Le vin se distingue par une belle élégance et une fraîcheur accrue, avec un profil alcoolique plus mesuré tout en restant riche et expressif en bouche. L'acidité est vive, apportant un excellent équilibre à la concentration du fruit. La structure est serrée et ferme, avec des tanins raffinés mais affirmés qui renforcent l'architecture du vin. Ce vin présente un excellent potentiel de garde ; toutefois, avec une préparation adaptée — notamment un carafage soigné et un service à bonne température — il peut déjà s'exprimer avec éclat dans sa jeunesse.

Château Pavie Saint-Emilion Grand Cru 2022 présente une profondeur de couleur remarquable, la lumière ne parvenant pas à traverser le verre jusqu'au fond. Sa robe est d'un rouge sombre presque encre, avec de subtils reflets violets, laissant immédiatement présager une forte concentration. À la seule observation visuelle, cette densité est déjà perceptible. La présence de larmes épaisses et nettes, se formant lentement sur le verre, confirme cette richesse. Le nez offre une expression généreuse de fruits sucrés : des arômes de fraises fraîches sur un gâteau à la crème apparaissent en premier, suivis de myrtilles enrobées de sucre glace. Ces notes sont complétées par des notes d'épices douces — réglisse, cannelle, vanille — et s'achèvent sur une délicate touche d'eucalyptus. Le bouquet reste encore relativement fermé à ce stade, mais révèle déjà une belle complexité, annonçant un potentiel d'évolution important avec le temps. En bouche, le vin surprend par son énergie. Une acidité vive tranche dans la richesse du fruit mûr et la texture crémeuse, apportant fraîcheur et relief. Une structure tannique ferme et bien construite, façonnée par les sols calcaires, assure précision et tenue. Les tanins, enveloppants et particulièrement présents, renforcent la puissance de l'ensemble. L'alcool est parfaitement équilibré et totalement intégré. La finale est longue et persistante, marquée par des notes toastées et légèrement noisettées qui s'étirent avec élégance, laissant une impression durable de profondeur et de raffinement. Vin solidement structuré, porté par une acidité vibrante, il nécessitera probablement au moins vingt ans pour atteindre son apogée, avec un potentiel de garde encore supérieur, en faisant un excellent choix pour les collectionneurs souhaitant transmettre une bouteille à la génération suivante.



Arômes de Pavie Saint-Emilion Grand Cru 2017 shows deep color intensity, displaying a dark red core with a slightly lighter rim and minimal variation. On the nose, it reveals fully ripened black fruit aromas such as cooked blackcurrant, blueberry jam, and figs. These are complemented by sweet spice notes and well-integrated oak influences, including cedarwood, cigar box, and hints of palo santo. This wine presents greater elegance and freshness, with a more restrained alcohol profile while remaining rich and expressive on the palate. The acidity is vibrant and , providing excellent balance to the concentration of fruit. The structure is tight and firm, with refined yet assertive tannins that contribute to its impressive framework. This wine has excellent ageing potential; however, with proper preparation—such as careful decanting and serving at the appropriate temperature—it can already shine in its youth.

Château Pavie Saint-Emilion Grand Cru 2022 displays remarkable depth of color, with light unable to penetrate through the glass to the bottom. Its appearance is an inky, dark red with a subtle purple hue, immediately suggesting a highly concentrated wine. By color alone, one can already anticipate its concentration. The presence of thick, clear tears slowly forming on the glass further indicates notable viscosity. On the nose, it offers a generous expression of sweet fruit. Aromas of fresh strawberries on cream cake emerge first, followed by blueberry coated with icing sugar. These are complemented by layers of sweet spice, including liquorice, cinnamon, and vanilla, and finished with a delicate touch of eucalyptus. The aromatics remain relatively tight at this stage, yet they already reveal complexity, indicating significant potential for further development with extended ageing. The palate is surprisingly vibrant. The racy acidity cuts through the rich, concentrated sweet fruit and creamy texture, bringing freshness and lift to the wine. A firm and well-structured tannin backbone, shaped by limestone soils, provides excellent definition and structure. The tannins are mouth-coating and particularly pronounced, reinforcing the wine's powerful framework. Alcohol is very well balanced and seamlessly integrated. The finish is long and persistent, marked by toasty and nutty

notes that linger gracefully, leaving a lasting impression of depth and refinement. A tightly structured wine with vibrant acidity. It is likely to require at least 20 years to reach its optimal drinking window and has the potential for an even longer lifespan, making it an excellent candidate for collectors seeking a wine to pass on to the next generation.

MAISON CARDINALE

Intuition de Fleur Cardinale Bordeaux Blanc 2023 présente une robe citron clair, d'une grande pureté et d'une brillance cristalline. Ce vin ne se livre pas immédiatement ; il demande patience et attention pour dévoiler, peu à peu, ses différentes strates aromatiques. Le nez est délicat mais complexe, révélant des fruits du verger tels que la pomme et la poire, suivis de nuances exotiques de mangue verte et d'ananas. L'ensemble est enrichi par des arômes floraux élégants de lys, de fleur de poirier et de chèvrefeuille, puis par de subtiles touches levurées, cireuses et miellées. En bouche, le vin est élané et croquant, porté par une acidité citronnée vibrante. Il se montre remarquablement frais, net et précis, avec une finale savoureuse, minérale et pierreuse. Après une longue journée de travail et de déplacements, une gorgée de ce vin blanc sec évoque la fraîcheur d'une eau glacée dans le désert — un véritable plaisir du soir.

Château Fleur Cardinale Bordeaux Blanc 2023 présente une robe légèrement plus pâle, avec un discret reflet grisâtre. Comparé à Intuition Blanc, il se montre encore plus réservé à l'ouverture. Le profil aromatique est similaire, délicat et fruité, mais enrichi par une dimension levurée supplémentaire qui apporte profondeur et une impression de maturité. En bouche, la texture est plus ronde, avec une concentration légèrement supérieure. Après environ 30 minutes dans le verre, le vin commence à s'ouvrir, révélant des arômes fruités et floraux plus expressifs. Cette évolution suggère qu'il bénéficiera de quelques années de garde pour exprimer pleinement son potentiel.

Château Croix Cardinale Saint-Emilion Grand Cru 2023 est un nouveau projet de la Maison Cardinale. Les vignes sont implantées sur différents types de sols et sur un coteau exposé au sud, apportant davantage de chaleur à ces nouvelles parcelles. Il s'agit d'un projet distinct de Château Fleur Cardinale, qui ne doit pas être interprété comme un second vin du domaine. Le vin présente une robe d'une grande intensité, rubis profond, brillante, avec des larmes épaisses et lentes. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs — prune noire, myrtille, cassis — suivis de notes d'épices douces et d'une touche florale, avec des nuances de moka et de vanille issues de l'élevage. En bouche, le vin est tendu, avec un caractère épicé soutenu par une acidité vive et dynamique. La structure tannique, façonnée par les sols calcaires, est solide et précise, soutenant un milieu de bouche riche et généreux qui se prolonge sur une finale longue, élégante et fruitée.

Intuition de Fleur Cardinale Bordeaux Blanc 2023 shows a clean lemon peel hue with beautiful purity and star-bright clarity. This is not a wine that slaps you in the face; instead, with patience and focus, layers of aromas slowly come to the surface. The nose is delicate yet complex, revealing orchard fruits such as apple and pear, followed by hints of tropical notes like green mango and pineapple. These are layered with graceful floral aromas of lily, pear blossom, and honeysuckle, finishing with subtle yeasty, waxy, and honeyed nuances. On the palate, the wine is lean and crunchy, driven by vibrant lemony acidity. It is remarkably fresh, clean, and precise, finishing with a savory, stony mineral character. After a long day of work and travel, a sip of this dry white wine feels like ice-cold water in the desert—an absolute evening delight.

Château Fleur Cardinale Bordeaux Blanc 2023 shows a slightly paler color with a subtle greyish hue. Compared to Intuition Blanc, it has an even more reserved and shy character at first. The wine displays a similarly delicate fruit profile to Intuition Blanc, but with an additional layer of yeasty notes that adds depth and a more mature character. On the palate, it offers a rounder texture and slightly greater concentration. After about 30 minutes in the glass, the wine begins to open up, revealing more expressive fruity and floral aromas. This evolution suggests that the wine will benefit from a few years of ageing to fully develop its potential.



Château Croix Cardinale Saint-Emilion Grand Cru 2023 is a new project from Maison Cardinale. The vines are planted on different soils and a south-facing slope, which brings warmer temperatures to these new plots of land. It is a project entirely distinct from Château Fleur Cardinale and should not be misunderstood as a second wine of the château. The wine shows a deep intensity of color, displaying a rich, deep ruby red hue with impressive brightness and thick, slow-forming tears. On the nose, it offers mature, fully ripened black fruit aromas such as dark prune, blueberry, and blackcurrant, followed by sweet spice notes and a floral touch, with hints of mocha and vanilla derived from oak ageing. On the palate, the wine is full of tension, showing a spicy character supported by vibrant, racy acidity. It has a very well-built tannin structure shaped by the limestone soil, a rich and generous mid-palate, and extends into a long, elegant, and fruity finish.

CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE

Domaine des Mimosas Lalande de Pomerol 2020 se montre très aromatique dès le service, son caractère de fruits noirs étant perceptible immédiatement, même à distance. Dans le verre, il présente une robe d'une grande intensité, avec un cœur rubis sombre s'éclaircissant vers un bord rouge plus clair. Le nez offre des arômes de myrtille mûre, de cassis et de cerise noire, suivis de notes de violette. L'ensemble est soutenu par des touches d'épices douces comme la cannelle et le clou de girofle. Le bois est bien présent, apportant des notes de châtaigne, de palo santo, de noix de coco et de chocolat. En bouche, une acidité vive s'exprime dès l'attaque, conférant au vin une belle fraîcheur. Les tanins sont souples et bien intégrés, donnant une texture juteuse et soyeuse. L'alcool est équilibré et ne domine pas la structure. La finale est longue, marquée par de subtiles notes de graines de café torréfiées persistantes.

Domaine des Mimosas Lalande de Pomerol 2020 was highly aromatic from the moment it was poured, with its black fruit character immediately apparent even from a distance. In the glass, it shows deep color intensity, with a dark ruby core fading toward a lighter red rim. On the nose, there are ripe blueberry, blackcurrant, and dark cherry aromas, followed by violet notes. These are supported by hints of sweet cinnamon and clove. Oak is clearly present, contributing aromas of chestnut, palo santo, coconut, and chocolate. On the palate, a burst of racy acidity appears first, giving the wine notable freshness. The tannins are soft and well integrated, resulting in a juicy, smooth mouthfeel. The alcohol is well balanced and does not dominate the structure. The finish is long, with subtle roasted coffee bean notes lingering on the palate.

Château Chêne Liège Pomerol 2023 présente une robe profonde, avec un cœur rouge sombre et des larmes épaisses. Le nez est encore assez fermé en raison de sa jeunesse, mais laisse apparaître des notes de fruits noirs frais et mûrs — myrtille, cassis, prune douce. On perçoit également des arômes évoquant une panna cotta à la fraise et un pudding de Noël, issus de notes de vanille et d'épices douces. Le bois est bien fondu dans le fruit. Malgré sa jeunesse, la bouche se montre accessible, très souple, avec des tanins bien polis. Le vin est juteux et frais, soutenu par une acidité vive. Le profil en bouche reste relativement direct, avec un milieu de bouche ample et riche et une finale longue. Il est déjà très agréable à boire, tout en présentant un potentiel de garde supérieur à cinq ans. L'ensemble laisse entrevoir un avenir prometteur pour les vins du Château Chêne Liège et de ses propriétés.

Château Chêne Liège Pomerol 2023 has a deep color intensity, showing a dark red core with thick tears. On the nose, it is rather closed due to its young age, yet it presents fresh, sweet black fruit notes with good maturity, such as blueberry, blackcurrant, and sweet plum. There are also notes recalling strawberry panna cotta and Christmas pudding, coming from vanilla and sweet spice aromas. The oak is well integrated with the fruit. Despite its young age, it shows an approachable mouthfeel. It is very smooth on the palate, with well-polished tannins. The wine is juicy and fresh, supported by vibrant acidity. The palate is relatively straightforward, with a full, rich mid-palate and a long finish. It is very enjoyable to drink while young, yet it also has more than five years of ageing potential. Personally, I am very excited about the future wines of Château Chêne Liège and its properties.



CHÂTEAU QUINTUS

Le Dragon de Quintus Saint-Emilion Grand Cru 2020 présente une très forte intensité colorante, avec un cœur rouge sombre et des larmes épaisses glissant lentement le long du verre. Le nez est séduisant mais encore relativement fermé à ce stade, offrant des arômes de fruits noirs confits tels que la myrtille et la confiture de cassis, accompagnés de notes de clou de girofle, de muscade, de vanille et d'épices douces. Avec le temps, il gagnera en complexité aromatique. En bouche, c'est un vin tendu, doté de tanins fermes et accrocheurs, équilibrés par une acidité rafraîchissante et une belle concentration de fruit. Avec 15,3 % d'alcool, celui-ci est bien intégré, contribuant à l'équilibre sans dominer. La structure est impressionnante en milieu de bouche et se prolonge harmonieusement sur une finale longue et riche.

Nous avons dégusté une verticale de **Château Quintus 2011, 2016, 2018 et 2022**. Guillaume-Alexandre Marx, directeur commercial du Domaine Clarence Dillon, a choisi de nous servir le millésime 2016 à l'aveugle, afin de réévaluer le vin sans biais. Celui-ci présentait une intensité colorante très élevée, la lumière traversant à peine le verre. Des larmes épaisses et lentes indiquaient une forte viscosité, suggérant immédiatement un vin ample, riche et concentré. Le nez s'est révélé plus expressif qu'attendu, avec des arômes de fruits noirs mûrs, accompagnés de notes de réglisse, d'eucalyptus, de cèdre, de mine de crayon et de cuir. Comparé aux autres millésimes dégustés, il paraissait plus accessible, tout en conservant une expression puissante et structurée, avec des tanins très fermes en bouche. Avec 15 % d'alcool, celui-ci se montre légèrement chaleureux, soutenu par un fruit mûr et généreux. C'est un vin de grande tension et de structure, nécessitant plus de dix ans pour atteindre sa pleine maturité. À table, il s'est très bien accordé aux mets. Pour un vin de cette puissance et de cette intensité, un accord gastronomique est vivement recommandé.

Le Dragon de Quintus Saint-Emilion Grand Cru 2020 shows very deep color intensity, displaying a dark red core with thick tears moving slowly down the glass. The nose is attractive yet still quite tight at this stage, offering cooked black fruit aromas such as blueberry and blackcurrant jam, complemented by notes of clove, nutmeg, vanilla, and sweet spices. With time, it will reveal greater aromatic complexity. On the palate, it is a red wine with tension and grippy tannins, well balanced by refreshing acidity and rich fruit concentration. At 15.3% alcohol, it is showing well integrated, contributing to balance rather than overpowering the wine. The structure is impressive through the mid-palate and extends seamlessly into a long, rich finish.

We tasted a flight of Château Quintus 2011, 2016, 2018, and 2022. Guillaume Alexandre Marx, sales director of Domaine Clarence Dillon, decided to serve us a bottle of the 2016 vintage in a blind tasting, allowing us to reassess the wine without bias. The wine showed very deep color intensity, with light barely passing through the glass. Thick, slow-moving tears indicated high viscosity, immediately suggesting a full-bodied, rich, and concentrated wine. The nose was more expressive than expected, showing ripe black fruit aromas alongside sweet notes of liquorice and eucalyptus, followed by cedarwood, pencil shavings, and hints of leather. Compared with the other vintages presented, the wine felt more approachable, though it remained a powerful and tightly structured expression, with very firm tannins on the palate. At 15% ABV, the alcohol was slightly warm, supported by ripe, mature fruit. It is a wine of considerable tension and structure, requiring more than ten years to reach full maturity. During the meal, it paired well with food, and for a wine of this power and intensity, food pairing is highly recommended.

CHÂTEAU CAVALIER

la consécration d'un grand rosé de propriété

A Vidauban, en Provence, Château Cavalier cultive une singularité devenue sa signature : des vins de propriété, exclusivement issus de ses propres vignes.

Propriété de la famille Castel depuis 2000, le vignoble de 132 hectares, de Château Cavalier, d'un seul tenant, il bénéficie du terroir exceptionnel de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame-des-Anges et incarne un modèle de rosé de Provence précis et ambitieux.

Le terroir, mêlant argiles rouges et sables avec du grès en sous sol, bénéficie d'un microclimat protecteur grâce au massif des Maures. Cette configuration favorise la fraîcheur et la complexité aromatique, essentielles à l'élaboration des grands rosés du domaine mais aussi de leur grand blanc. Au vignoble, cépages traditionnels — grenache, cinsault et rolle — côtoient des variétés plus confidentielles telles que la syrah, mourvèdre, cabernet sauvignon, sémillon et clairette, offrant une grande palette d'expressions. Ces cépages permettent de composer des rosés de plaisir, pour la gastronomie, et même un Grand Blanc qui révèle la richesse du terroir.



Engagé dans une agriculture raisonnée, le domaine est certifié Terra Vitis depuis 2012 et Haute Valeur Environnementale depuis 2019, et pratique depuis 4 ans le vitipastoralisme avec un berger local qui amène chaque année ses 800 moutons dans les rangs de vignes. Les vendanges nocturnes et le chai moderne permettent de préserver l'intégrité du fruit, tandis que les vinifications en cuves inox et les élevages sur lies fines en partie en barriques de chênes et demi-muids sur les grandes cuvées, affinent le style des vins, fondé sur la fraîcheur et la précision.

Cuvée emblématique, Marafiance Côtes de Provence incarne cette vision. Lors des dégustations SommelierS International, le millésime 2024 a d'ailleurs séduit les plus grands. Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2017 et Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 évoque sa fraîcheur, son acidité salivante et sa bonne concentration aromatique. Julia Scavo, Meilleur Sommelier de Roumanie 2018, souligne un vin précis,

Château Cavalier, the consecration of a great estate rosé || *In Vidauban, Provence, Château Cavalier has cultivated a distinctive identity that has become its signature: estate wines produced exclusively from its own vineyards.*

Owned by the Castel family since 2000, the 132-hectare vineyard of Château Cavalier, in a single block, benefits from the exceptional terroir of the Notre-Dame-des-Anges geographical designation and embodies a precise and ambitious model of Provence rosé.

The terroir, combining red clay and sandy soils with sandstone subsoil, benefits from a protective microclimate thanks to the Massif des Maures. This configuration promotes freshness and aromatic complexity, essential to crafting the estate's great rosés as well as its great white. In the vineyard, traditional grape varieties—Grenache, Cinsault and Rolle—stand alongside more confidential ones such as Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Sémillon and Clairette, offering a broad palette of expressions. These varieties make it possible to produce rosés for pleasure, gastronomic rosés, and even a Grand Blanc that reveals the richness of the terroir.

Committed to sustainable viticulture, the estate has been Terra Vitis certified since 2012 and Haute Valeur Environnementale certified since 2019, and has practised vitipastoralism for the past four years, with a local shepherd bringing 800 sheep into the vineyard rows each year. Night harvesting and a modern winery help preserve the integrity of the fruit, while vinification in stainless steel tanks and ageing on fine lees—partly in oak barrels and demi-muids for the top cuvées—refine the wines' style, built on freshness and precision.

The flagship cuvée, Marafiance Côtes de Provence, embodies this vision. During SommelierS International tastings, the 2024 vintage impressed leading professionals. Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of Europe 2017 and ASI Best Sommelier of the World 2023, highlights its freshness, salivating acidity and strong aromatic concentration. Julia Scavo, Best Sommelier of Romania 2018, emphasises a precise wine driven by purity of fruit, while Salvatore Castano, Best Sommelier of Italy and ASI Best Sommelier of Europe 2021, points to its outstanding drinkability. For Xavier Thuizat, MOF Sommelier and Best Sommelier of France 2022: "This is a wine with a true signature of authentic Provençal terroir, with complexity and depth".

All the more resonant on the international stage as the cuvée was crowned Best Rosé in the World at the Decanter World Wine Awards 2025, following a major blind tasting of more than 105 rosés from around the world, scoring 97 points. A major distinction that opens new prospects for the estate, particularly on the American market and in restaurants.

From May 13 to 22, during the Festival de Cannes 2026, Château Cavalier will also be the exclusive rosé supplier for the *Terrasse Albane*, located on the rooftop of the *Marriott*, as well as at the *Time House*, a temporary space hosted by Time France magazine. A showcase set to highlight estate-grown and terroir-driven wines on the global stage.

porté par la pureté du fruit, tandis que Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Italie et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2021, met en avant sa grande buvabilité. Pour Xavier Thuizat, MOF Sommelier et Meilleur Sommelier de France 2022 : « C'est un vin avec une vraie signature du beau terroir authentique provençal, avec de la complexité et de l'étoffe ».

Un écho d'autant plus international que la cuvée a été sacrée meilleur rosé au monde lors des Decanter World Wine Awards 2025, à l'issue d'une grande dégustation à l'aveugle de plus de 105 rosés du monde entier avec un score de 97 points. Une distinction majeure qui ouvre au domaine de nouvelles perspectives, notamment sur le marché américain et la grande restauration.

Du 13 au 22 mai, à l'occasion du Festival de Cannes 2026, Château Cavalier sera aussi le fournisseur exclusif de rosé de la *Terrasse Albane*, installée sur le rooftop du *Marriott* ainsi qu'à la *Time House*, espace éphémère du magazine Time France. De quoi faire rayonner aux yeux du monde les grands vins de propriétés et de terroir.

Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Castel – Château Cavalier

EN SAVOIR ➔
➔ WWW.CHATEAU-CAVALIER.COM



LEHMANN

REIMS • FRANCE

MAISON FRANÇAISE DE VERRES À DÉGUSTATION



REIMS
20 BOULEVARD LUNDY
51100 REIMS

PARIS
1 QUAI DE CONTI
75006 PARIS

WWW.LEHMANN-SA.COM

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

CHAMPAGNE | FOCUS

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

quand le pinot noir fait style

C'est sous la pluie que nous arrivons à Mareuil-sur-Aÿ. Un mauvais temps qui n'entame cependant pas l'enthousiasme de Mikk Parre, meilleur sommelier d'Europe ASI 2024, venu découvrir la Maison Philipponnat.

Champagne Philipponnat: when Pinot Noir defines the style || *We arrive in Mareuil-sur-Aÿ under pouring rain. Weather that does nothing to dampen the enthusiasm of Mikk Parre, ASI Best Sommelier of Europe 2024, who has come to discover Champagne Philipponnat.*



Et pour appréhender l'âme du domaine, il faut grimper. Littéralement. Thomas Jorez, directeur export, nous invite à escalader le coteau pour comprendre ce qui fait l'âme du Clos des Goisses, lieu-dit de la Maison Philipponnat. Devant nous, la Montagne de Reims. De l'autre côté, Reims. La colline a été légèrement repoussée pour laisser place aux maisons. Au-delà, la pente reprend ses droits, façonnée par l'érosion de la rivière. Pentès raides, plein sud, dans la partie basse de la colline, le vignoble semble pauvre. Dix à quinze centimètres de sol avant la craie, quelques apports d'argile venus du sommet par ruissellement, les rendements sont naturellement faibles. Pourtant, comme le souligne Thomas, la vigne fait preuve d'une résilience remarquable face aux excès climatiques et offre des raisins à la qualité exceptionnelle.

La visite se poursuit dans les caves. Au domaine, pas de ligne de dégorgement permanente. Les bouteilles descendent pour la prise de mousse, remontent pour le dégorgement, puis sont lavées, habillées, stockées. Toute l'année, ce sont surtout les vins de réserve qui demeurent sur place. Une réserve perpétuelle, rafraîchie chaque année, élevée en demi-muids, foudres et anciens fûts, outil central du style Philipponnat. Ici, on aime utiliser le bois, mais seulement de manière structurée, afin de souligner la craie et le pinot noir, majoritaire, sans jamais masquer le terroir.

To understand the soul of the estate, one must climb. Quite literally. Thomas Jorez, Export Director, invites us to make our way up the hillside to grasp what defines the Clos des Goisses, the emblematic lieu-dit of the Philipponnat House. In front of us lies the Montagne de Reims; on the other side, the city of Reims. The hill was slightly reshaped to allow houses to be built. Beyond that point, the slope asserts itself again, sculpted by river erosion. Steep, south-facing slopes in the lower part of the hill, with poor soils. Just ten to fifteen centimetres of topsoil above the chalk, with small clay deposits washed down from the summit, naturally low yields follow. And yet, as Thomas points out, the vines show remarkable resilience to climatic extremes, producing grapes of outstanding quality.

The visit continues in the cellars. At the estate, there is no permanent disgorging line. Bottles go down for secondary fermentation, come back up for disgorgement, then are washed, dressed and stored. Throughout the year, it is mainly the reserve wines that remain on site. A perpetual reserve, refreshed annually and aged in demi-muids, large foudres and old barrels, lies at the heart of the Philipponnat style. Here, wood is used deliberately and with restraint, to frame the chalk and the predominantly Pinot Noir profile, never to overshadow the terroir.



Cette philosophie se retrouve à la dégustation. La *Réserve Perpétuelle Brut* séduit par son caractère « crémeux, lumineux, fruité, très accessible », comme le souligne Mikk. En version non dosée, avec 56% de vins de réserve, le même vin se révèle « encore plus structuré et légèrement plus frais », porté par la maturité naturelle des raisins. Le *Blanc de Blancs Extra-Brut 2018* est charnu, guidé par le fruit, tandis que le *Blanc de Noirs Extra Brut 2019* s'impose par son caractère résolument gastronomique. Le *Léon Extra Brut 2015* séduit Mikk par ses fruits exotiques et ses épices douces « c'est une très belle expression, succulent! ». Des cuvées qui continuent de nous ravir lors du repas, où les vieux millésimes issus de la collection Long Vieillessement valent dans nos verres. Et quel spectacle ! Un *Réserve Extra-Brut 2002 LV* qui ouvre le bal à merveille, un *Clos des Goisses Extra-Brut 2000 LV* à la fraîcheur intacte, un *Grand Blanc Extra-Brut 1983 LV*, idéal sur des fromages, un *Sublime Réserve LV 2005* dont la douceur se marie parfaitement avec le dessert. Et, comme un cadeau d'au revoir, Thomas nous propose de déguster la cuvée *Clos des Goisses 2015*. Cette cuvée a « beaucoup de force, de puissance et de structure », se délecte Mikk. Une cuvée chaleureuse, à l'image de la Maison qui nous accueille. Merci !

This philosophy carries through to the tasting. The *Réserve Perpétuelle Brut* charms with its “creamy, bright, fruity and very approachable” character, as Mikk notes. In its non-dosage version, with 56% reserve wines, the same cuvée appears “even more structured and slightly fresher”, driven by the natural ripeness of the grapes. The *Blanc de Blancs Extra-Brut 2018* is generous and fruit-led, while the *Blanc de Noirs Extra-Brut 2019* stands out for its distinctly gastronomic profile. *Le Léon Extra-Brut 2015* wins Mikk over with its exotic fruit and gentle spice: “a beautiful expression, succulent”.

The pleasure continues at the table, where older vintages from the Long Vieillessement collection swirl through our glasses. A *Réserve Extra-Brut 2002 LV* opens the dance beautifully, followed by a *Clos des Goisses Extra-Brut 2000 LV* of striking freshness, a *Grand Blanc Extra-Brut 1983 LV* that shines alongside cheese, and a *Sublime Réserve LV 2005* whose softness pairs perfectly with dessert. As a final gift, Thomas invites us to taste *Clos des Goisses 2015*. “There is a lot of strength, power and structure,” Mikk remarks with delight. A warm, expressive wine, in the image of the House that welcomes us. Thank you !

Sandy Bénard-Ravoisier



COMMENTAIRES DE MIKK PARRE / MIKK PARRE'S REVIEW

Blanc de Noirs Extra-Brut 2019

Exceptionnellement expressif et aromatique, ce Blanc de Noirs séduit d'emblée par des notes de citron confit, de fruits rouges et de fruits blancs du verger bien mûrs, accompagnées de délicates touches florales et épicées. Sous cette expression aromatique se dévoile un pinot noir profond mais maîtrisé, issu d'un millésime mûr et parfaitement équilibré. Le nez se développe progressivement, révélant des arômes de fraise, de pêche blanche et de zeste d'agrumes, associés à une pointe de brioche et à une minéralité crayeuse. En bouche, le vin est ample et doté d'une belle texture, alliant richesse et précision. La structure et la matière sont bien présentes, parfaitement équilibrées par une acidité vive qui apporte énergie et fraîcheur. Les saveurs, intenses mais raffinées, évoquent la pomme rouge, le citron confit et les baies sauvages, soulignées par une touche savoureuse, presque saline, qui rappelle ses origines de la Montagne de Reims. La finale est longue, pure et gastronomique. Un champagne généreux, qui illustre parfaitement la maîtrise du pinot noir par la Maison, offrant à la fois un plaisir immédiat et un beau potentiel d'évolution en cave.



Exceptionally expressive and aromatic, this Blanc de Noirs immediately captivates with notes of preserved lemon, ripe red and white orchard fruits, with delicate hints of flowers and spice. Beneath the aromatics lies a deep but restrained expression of Pinot Noir from a ripe yet finely balanced vintage. The nose unfolds gradually, revealing layers of strawberry, white peach and citrus zest, combined with a hint of brioche and chalky minerality. On the palate, the wine is broad and quite textured, combining richness with precision. There is a real sense of structure and weight, but balanced perfectly by a lively acidity that gives energy and freshness. The flavours are intense yet refined, with red apple, lemon confit and wild berries, complemented by a savoury, almost saline touch that speaks of its Montagne de Reims origins. The finish is long, pure and gastronomic. A generous Champagne that perfectly demonstrates the house's mastery of Pinot Noir, offering both immediate pleasure and the promise of a graceful evolution in the cellar.

Le Léon Extra-Brut 2015

Ce champagne révèle l'âme du vignoble historique de Philipponnat. Issu d'un millésime chaleureux et généreux, il s'ouvre sur des arômes complexes de poire mûre, d'abricot et de pomme au four, complétés par des notes de vanille, d'amande grillée et d'épices douces provenant de l'élevage sous bois. Le nez conjugue richesse et finesse, avec des nuances d'agrumes confits, de rayon de miel et une légère touche fumée. En bouche, le vin est ample et charnu, tout en restant d'une grande élégance. La texture, ample et veloutée, exprime des fruits mûrs et généreux, équilibrés par une douceur subtile qui apporte harmonie sans alourdir l'ensemble. Les saveurs de fruits à noyau et d'écorce d'agrumes se mêlent à des épices délicates et à une note saline, conduisant vers une finale longue et généreuse. Profond et gastronomique, ce champagne affiche une profondeur et une élégance saisissantes, qui captivent durablement.



This Champagne reveals the soul of Philipponnat's original vineyard. From a warm and generous vintage, it opens with intricate aromas of ripe pear, apricot and baked apple, combined with notes of vanilla, toasted almond and gentle oak spice resulting from barrel fermentation. The nose offers both richness and refinement, showing hints of candied citrus, honeycomb and just a hint of smoke. On the palate, the Champagne is full-bodied and fleshy, but truly elegant. The texture is broad and velvety, showing luscious ripe fruit balanced by a subtle sweetness that creates a harmony rather than adding weight. Flavours of stone fruit and citrus peel combine with delicate spice and a saline undertone, building towards a long and generous finish. Profound and gastronomic, this is a Champagne that shows a depth and elegance that just grips you and doesn't want to let go.

EN SAVOIR → WWW.PHILIPPONNAT.COM

VINEXPO ASIA

HONG KONG
26-28 MAY 2026

Hong Kong Convention
and Exhibition Centre



An event by
VINEXPOSIUM

VINEXPOASIA.COM
#VINEXPOASIA



CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE

lire le terroir à ciel ouvert

C'est à Chigny-les-Roses, village Premier Cru de la Montagne de Reims, que Sophie et Arnaud Gounel nous accueillent, ravis de faire découvrir à Mikk Parre, Meilleur Sommelier Europe - Afrique - Moyen-Orient ASI, leur philosophie.

Champagne Gounel-Lassalle:
reading the terroir in the open air
|| *It is in Chigny-les-Roses, a Premier Cru village of the Montagne de Reims, that Sophie and Arnaud Gounel welcome us, delighted to introduce their philosophy to Mikk Parre, ASI Best Sommelier Europe-Africa-Middle East.*



© Champagne Gounel-Lassalle

Sophie et Arnaud Gounel.

Pour le couple, l'idée est claire : laisser le terroir s'exprimer. Arnaud nous emmène au cœur de ses vignes, dont il connaît tous les secrets. « Je représente la quatrième génération, rappelle le *Wine Rider*. Aujourd'hui, le domaine compte cinq hectares (40% meunier, 30% chardonnay, 30% pinot noir), découpés en 29 parcelles, principalement autour du village ». Craie, argiles, silex, colluvions, la diversité des sols est réelle, et Arnaud aime la travailler parcelle par parcelle. Son approche de la viticulture, raisonnée, s'appuie sur le calendrier lunaire et veille à la sauvegarde des ressources, avec notamment l'utilisation de l'eau récupérée depuis le toit de la maison.

Cette recherche de justesse se prolonge en cave, où Arnaud privilégie les grands contenants, afin de limiter l'empreinte du bois et de préserver la lecture du sol. Environ 70 % des vins sont élevés en fûts, le reste en cuves inox. Autre choix fort : pour les cuvées parcelles, le domaine a opté pour une technique ancienne, avec un bouchon de liège naturel dès le tirage, une pratique aujourd'hui marginale en Champagne. Les bouteilles vieillissent ainsi au minimum trois ans sur liège. « C'est une méthode exigeante, mais elle apporte une évolution différente au vin », souligne Arnaud. Le dégorgement est ensuite réalisé selon la méthode traditionnelle, entièrement à la main. Bien sûr, selon les volumes, les gyro-palettes peuvent aussi être utilisées, mais toujours avec la même précision.

For the couple, the idea is clear: let the terroir speak. Arnaud takes us into the heart of his vineyards, whose every detail he knows intimately. "I represent the fourth generation," explains the *Wine Rider*. "Today, the estate covers five hectares (40% Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir), divided into 29 parcels, mainly around the village." Chalk, clay, flint and colluvial soils coexist here, and Arnaud enjoys working them parcel by parcel. His approach to viticulture, based on sustainable practices, follows the lunar calendar and focuses on preserving resources, notably through the use of rainwater collected from the roof of the house.

This search for precision continues in the cellar, where Arnaud favours large vessels in order to limit the impact of wood and preserve a clear expression of the soils. Around 70% of the wines are aged in barrels, the remainder in stainless-steel tanks. Another strong choice concerns the single-parcel cuvées: the estate has adopted an old technique, using a natural cork stopper from tirage, a practice that is now rare in Champagne. The bottles age on cork for a minimum of three years. "It is a demanding method, but it brings a different evolution to the wine," Arnaud notes. Disgorgement is then carried out according to the traditional method, entirely by hand. Depending on volumes, gyro-pallets may also be used, always with the same attention to precision.



Arnaud Gounel et Mikk Parre.



© Champagne Gounel-Lassalle



Et la qualité des champagnes s'en ressent ! Non dosés, pour mettre en avant le terroir, nous dégustons des cuvées aux personnalités bien distinctes. *Esprit Voyageur* donne le ton. Assemblage des trois cépages, le vin enchante Mikk : « le fruité est superbe, j'aime sa fraîcheur, son côté épicé, et sa pointe saline ». *Terre d'Ancêtres* offre un boisé discret, bien intégré, sur une jolie note crémeuse. Les cuvées parcelles, dégustées à l'aveugle, font quant à elle la part belle au terroir mais aussi au travail d'Arnaud. *Le Haut Belai* associe 50 % pinot noir et 50 % chardonnay, dans un registre à la fois frais et crémeux, où les agrumes explosent en bouche. *Les Agneaux* 100 % meunier se révèle par une attaque vive, une belle tension, sur des notes de pomme confite et d'épices. *Les Ruelles*, 100% chardonnay, joue une partition mentholée et zestée, à la fois riche et fraîche. Ou encore *Les Amis Les Champs*, dont le sommelier souligne le côté « très frais et élégant », sur des arômes de fruits mûrs, d'épices et de tabac.

Des champagnes à l'image de leurs créateurs : sincères, sans artifice, qui nous révèlent les secrets d'un terroir. Merci pour ce beau moment !

And the quality of the Champagnes reflects this approach. Undosed, to highlight the terroir, we taste cuvées with very distinct personalities. *Esprit Voyageur* sets the tone. A blend of the three grape varieties, the wine delights Mikk: "the fruit expression is superb, I love its freshness, its spicy character, and its saline edge." *Terre d'Ancêtres* shows discreet, well-integrated oak, with a pleasing creamy note. The single-parcel cuvées, tasted blind, give pride of place to the terroir as well as to Arnaud's work. *Le Haut Belai* combines 50% Pinot Noir and 50% Chardonnay in a style that is both fresh and creamy, with citrus flavours bursting on the palate. *Les Agneaux*, 100% Meunier, reveals a lively attack and fine tension, with notes of baked apple and spices. *Les Ruelles*, 100% Chardonnay, plays a mentholated, zesty register, at once rich and fresh. And *Les Amis Les Champs*, which the sommelier highlights as "very fresh and elegant," shows aromas of ripe fruit, spices and tobacco.

Champagnes in the image of their creators: sincere, without artifice, revealing the secrets of a terroir. Thank you for this wonderful moment

Sandy Bénard-Ravoisier

COMMENTAIRES DE MIKK PARRE / MIKK PARRE'S REVIEW

Terres d'Ancêtres 1^{er} Cru

Vibrant et précis, ce champagne traduit toute l'énergie et la netteté de sa jeunesse. Le nez est éclatant et expressif, marqué par la pomme verte croquante, le zeste de citron vert et la poire, complétés par des notes de craie, de fleurs blanches et d'herbes fraîches. Sous cette fraîcheur se dévoile un cœur crémeux et texturé, jouant avec finesse entre douceur et structure, et mettant en valeur à la fois le terroir et le travail de vinification. À l'aération, le vin gagne en profondeur, la vivacité initiale laissant place à des nuances d'amande et à une légère touche toastée. En bouche, l'attaque est très droite, tout en restant élégamment équilibrée. La mousse, fine et bien intégrée, apporte une sensation de crémeux sans jamais altérer la fraîcheur. Dominé par les agrumes et les fruits verts, le vin affirme une belle trame minérale, accompagnée d'une salinité persistante en finale. L'ensemble est tendu, prometteur, révélant un champagne encore en pleine construction. À la fois texturé et serré, crémeux et incisif, il reflète une jeunesse maîtrisée et un savoir-faire précis.



Vibrant and fine, this Champagne captures the energy and precision of youth. The nose is bright and quite expressive, showing crisp green apple, lime zest and pear, combined with hints of chalk, white flowers and fresh herbs. Beneath the freshness lies a creamy, textural core, revealing a play between softness and structure that showcases both terroir and winemaking technique. Each swirl reveals a little more depth as the initial sharpness gives way to notes of almond and delicate roastiness. On the palate, the wine is razor-sharp yet elegantly balanced. The mousse feels fine and integrated, adding gentle creaminess without taking away from the freshness. Dominated by citrus and green fruit, the Champagne shows a nice mineral grip and a touch of salinity that lingers on the finish. There is a certain tension here, a sense of potential in a Champagne just beginning to show its true character. Textured yet tight, creamy yet sharp, this is a Champagne reflecting its youthful freshness and fine craftsmanship.

Les Noues 1^{er} Cru

Lumineux et expressif, ce champagne séduit d'emblée par son fruit éclatant et sa fraîcheur cristalline. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges et du verger, mûrs (pomme, poire, pêche blanche, fraise des bois), enrichis de notes de zeste d'agrumes, d'herbes et d'une délicate touche d'amande grillée. On perçoit une grande pureté et une précision typiques d'un dégorgement récent, mettant en valeur à la fois l'éclat du fruit et la complexité discrète de l'élevage sur lies. La bouche est ample et soyeuse, portée par une mousse parfaitement intégrée, qui conjugue volume et acidité ciselée. Les fruits rouges se prolongent harmonieusement, accompagnés de pomme fraîche, d'écorce d'agrumes et d'une touche herbacée subtile. Une légère note toastée apporte de la profondeur, tandis qu'une fine amertume en finale structure l'ensemble et renforce la sensation de fraîcheur. Énergique et précis, ce Brut Nature offre un bel équilibre entre fraîcheur, texture et éclat du fruit rouge.



Bright and expressive, this Champagne immediately impresses with its fruit-forward charm and crystalline freshness. The nose shows ripe red and white orchard fruits, apple, pear, white peach and wild strawberry, together with subtle hints of citrus zest, herbs and a delicate touch of roasted almond. There's a sense of purity and precision from a fresh disgorgement, which highlights both the brightness of the fruit and the subtle complexity of the lees aging. On the palate, the wine is broad and smooth with a well-integrated mousse, combining a generous texture with a crisp acidity. The red fruit tones carry through beautifully, combined with fresh apple, citrus peel and a gentle herbal touch. A hint of toast and roastiness adds complexity, while a slightly bitter note on the finish provides structure and a sense of freshness. Energetic and precise, this Brut Nature shows a beautiful harmony between freshness, texture and red fruit brightness.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

Château
Maison Noble
- SAINT - MARTIN -
depuis 1345

CUVÉE FLEURS



WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

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

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

CHAMPAGNE JACQUART

une philosophie récompensée

Lors du dernier Wine Paris, Champagne Jacquart a eu le plaisir d'annoncer son obtention de la certification *B Corp*, marquant ainsi un véritable tournant pour la Maison et pour l'ensemble d'Alliance Champagne (une certification également attribuée à Champagne Montaudon).

Plus qu'un simple label, cette reconnaissance internationale consacre une démarche RSE engagée de longue date, telle que la gouvernance, l'impact environnemental, ou encore les relations avec les équipes, les partenaires et le territoire.

Une certification qui, à n'en pas douter, valorise le travail et la vision globale de Champagne Jacquart. Réduction de l'empreinte environnementale, viticulture raisonnée, gestion optimisée des ressources, politique achats responsables, ancrage territorial renforcé, relation aux collaborateurs, des actions déjà en place, mais qui seront désormais évaluées selon des critères précis et exigeants.

Champagne Jacquart: a philosophy recognised ||

At the latest edition of Wine Paris, Champagne Jacquart announced that it had obtained *B Corp* certification, marking a significant milestone for the House and for the entire Alliance Champagne group, with the certification also awarded to Champagne Montaudon.

More than a simple label, this international recognition acknowledges a long-standing CSR approach encompassing governance, environmental impact, and relationships with teams, partners and the local community.

The certification undoubtedly highlights the work and global vision of Champagne Jacquart. Reducing environmental footprint, promoting responsible viticulture, optimising resource management, implementing responsible purchasing policies, strengthening regional ties and fostering strong relationships with employees: these initiatives were already in place, but will now be assessed according to clear and demanding criteria.



Fidèle à son modèle coopératif, la Maison revendique une intelligence collective, fondée sur la solidarité entre vignerons et la transparence des pratiques. La qualité des vins demeure le socle, mais elle s'accompagne désormais d'une responsabilité assumée vis-à-vis du terroir, des partenaires et des équipes. « Prendre soin de notre terroir, de nos partenaires vignerons, de nos équipes et de nos clients est indissociable de l'excellence de nos vins. *B Corp* vient formaliser et rendre mesurable cette conviction. Ce label n'est ni une récompense, ni une fin en soi. C'est un cadre exigeant qui nous engage dans la durée, avec transparence et humilité. » déclare Sébastien Briend, directeur général délégué ventes & marketing.

Dans un contexte où les maisons de champagne sont de plus en plus attendues sur leurs engagements, cette distinction envoie un signal fort à la filière. Elle traduit surtout une volonté d'engagement environnemental et social sur le long terme, sans renoncer à l'exigence qualitative, bien sûr !

Photos : Champagne Jacquart

True to its cooperative model, the House promotes a spirit of collective intelligence, built on solidarity between winegrowers and transparency in practices. The quality of the wines remains the foundation, now accompanied by a clear commitment to the terroir, partners and teams.

“Taking care of our terroir, our partner growers, our teams and our customers is inseparable from the excellence of our wines. *B Corp* formalises this conviction and makes it measurable. This label is neither a reward nor an end in itself. It is a demanding framework that commits us for the long term, with transparency and humility”, says Sébastien Briend, Deputy CEO for Sales & Marketing.

At a time when Champagne houses are increasingly expected to demonstrate their commitments, this distinction sends a strong signal to the industry. Above all, it reflects a long-term environmental and social commitment without compromising the pursuit of quality.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JACQUART.COM

Dégustations CHAMPAGNE DRAPPIER

Quattor

Robe jaune pâle, cristalline, rehaussée de reflets verts délicats. Fine effervescence. Nez élégant et fruité, d'une grande finesse, sur des zestes d'agrumes, pamplemousse, citron jaune. L'aération dévoile de subtils parfums de fleurs blanches, puis vient la gourmandise, sur la pomme au four. Bouche fraîche, intense et ciselée, dotée d'une belle texture dense et aérienne. Finale saline, sur les fruits secs. Un grand blanc de blancs où le chardonnay, l'arbane, le pinot blanc et le petit meslier s'entendent à merveille. Accord : un carpaccio de saint-jacques à la truffe.

Pale yellow, crystalline color, enhanced by delicate green highlights. Fine effervescence. Elegant and fruity nose, very refined, with citrus zests, grapefruit and lemon. Aeration reveals subtle aromas of white flowers, followed by a hint of indulgence with baked apple. Fresh, intense and chiselled palate, with a beautiful texture that is both dense and airy. Saline finish with dried fruit notes. A great Blanc de Blancs in which Chardonnay, Arbane, Pinot Blanc and Petit Meslier work in perfect harmony. Pairing: scallop carpaccio with truffle.



Clarevallis

Robe or pâle aux reflets argentés, une bulle fine et persistante. Nez délicat et précis, mêlant des notes de chèvrefeuille, d'acacia et de fruits frais ainsi qu'une belle minéralité crayeuse, issue des sols kimmeridgiens. En bouche, l'attaque est vive et droite, portée par une belle tension. La structure du pinot noir apporte de la matière et une légère touche épicée. La finale est nette, saline, avec une élégante amertume. Un champagne aérien et précis, bravo! Accord : huîtres de l'Impératrice.

Pale gold color with silvery reflections and a fine, persistent mousse. Delicate and precise nose, combining notes of honeysuckle, acacia and fresh fruit along with a lovely chalky minerality from Kimmeridgian soils. On the palate, the attack is lively and straightforward, supported by fine tension. The structure of Pinot Noir brings substance and a light spicy touch. The finish is clean and saline, with an elegant bitterness. An airy and precise Champagne, bravo! Pairing: oysters Impératrice.



Brut Nature Rosé

Robe rose saumoné aux reflets dorés, une bulle fine et intense. Nez séduisant, sur des notes de fraise, framboise écrasée, soutenues par une touche florale subtile de pétale de rose. Bouche vive et fraîche dotée d'une belle structure vibrante rappelant les fruits rouges et des notes d'orange sanguine. Finale sur une belle tension, légèrement saline et épicée. Accord : carpaccio de thon rouge aux baies roses. Un vin d'une grande pureté, avec une belle gourmandise.

Salmon-pink color with golden highlights and a fine, lively mousse. Seductive nose with notes of strawberry and crushed raspberry, supported by a subtle floral hint of rose petal. Lively and fresh palate with a beautiful vibrant structure recalling red berries and notes of blood orange. Finish with fine tension, slightly saline and spicy. Pairing: red tuna carpaccio with pink peppercorns. A wine of great purity, with lovely generosity.



Grande Sèndrée 2015

Robe or clair aux reflets dorés, une effervescence fine, régulière et crémeuse. Nez élégant et riche, sur des fruits mûrs (pomme, reine-claude, mirabelle), les agrumes confits (pamplemousse, citron jaune) et le chèvrefeuille. L'aération dévoile des parfums de brioche fraîche et de noisette torréfiée. En bouche, l'attaque est ample et fraîche, soutenue par une belle tension crayeuse. La texture est soyeuse. Finale longue et saline, sur les fruits secs. Un flacon gastronomique, riche et complexe. Accord : un turbot côtier rôti aux cèpes.

Light gold color with golden reflections and a fine, regular and creamy effervescence. Elegant and rich nose with ripe fruits (apple, greengage, mirabelle plum), candied citrus (grapefruit, lemon) and honeysuckle. Aeration reveals aromas of fresh brioche and toasted hazelnut. On the palate, the first taste is broad and fresh supported by fine chalky tension. The texture is silky. Long and saline finish with dried fruit notes. A gastronomic cuvée, rich and complex. Pairing: roasted coastal turbot with porcini mushrooms.



EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

Dégustations CHAMPAGNE DEUTZ

Blanc de Blancs 2019

Une robe or clair scintillante, animée par une effervescence fine et régulière. Le nez se montre élégant et raffiné, d'abord discret puis plus expressif, sur les fleurs blanches (jasmin, chèvrefeuille), des notes de kumquat, une touche de fruits blancs mûrs (pêche de vigne, mirabelle). L'aération apporte une certaine gourmandise de pâtisserie fine, de citron meringué. L'attaque est vive, précise et minérale, avec une belle fraîcheur citronnée, sur les fruits blancs et les agrumes. Une texture soyeuse et bien équilibrée. La finale est longue et saline. Un flacon harmonieux et rafraîchissant, parfait avec un carpaccio de saint-jacques.

A shimmering pale gold color, animated by a fine, steady effervescence. The nose is elegant and refined, initially discreet then more expressive, revealing white flowers (jasmine, honeysuckle), notes of kumquat and a touch of ripe white fruits (vine peach, mirabelle plum). Aeration brings a delicate pastry-like indulgence, reminiscent of lemon meringue. The attack is lively, precise and mineral, with beautiful citrus freshness, unfolding on white fruits and citrus. Silky, well-balanced texture. The finish is long and saline. A harmonious and refreshing Champagne, perfect with scallop carpaccio.



Brut Classic

Une robe jaune doré lumineuse, animée par une effervescence fine et persistante. Le nez est expressif et raffiné, sur des notes florales délicates (aubépine, acacia), suivies de touches plus gourmandes de pain grillé, brioche légère et massépain, complétées par des fruits mûrs évoquant la pomme et la poire. La bouche est fine et crémeuse, presque envoûtante. On retrouve les arômes fruités et floraux, dans une texture équilibrée et élégante. Finale délicieusement fruitée. Parfait à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer.

Bright golden yellow color with fine, persistent effervescence. The nose is expressive and refined, offering delicate floral notes (hawthorn, acacia), followed by more indulgent hints of toasted bread, light brioche and marzipan, complemented by ripe fruit evoking apple and pear. The palate is fine and creamy, almost captivating. Fruity and floral aromas reappear within an elegant, balanced texture. Deliciously fruity finish. Perfect as an aperitif, paired with a seafood platter.



Brut Rosé

Robe rose saumonée, lumineuse, avec de légers reflets cuivrés. L'effervescence est fine et persistante. Le nez est franc et charmeur, gourmand, sur les fruits rouges frais (fraise des bois, framboise, cerise) et même la grenade. En bouche la matière est franche et ample, soutenue par une texture soyeuse qui enveloppe le palais avec élégance. Les saveurs de fruits rouges mûrs (fraise, framboise) s'expriment, soutenues par une acidité rafraîchissante. Finale saline et gourmande. Un flacon d'une pureté et d'une gourmandise unique, parfait sur des langoustines juste poêlées aux baies roses.

Luminous salmon-pink color with subtle copper highlights and fine, persistent bubbles. The nose is direct, charming and generous, with fresh red fruits (wild strawberry, raspberry, cherry) and even a touch of pomegranate. On the palate, the body is ample and straightforward, supported by a silky texture that envelops the palate with elegance. Ripe red fruit flavors (strawberry, raspberry) unfold, sustained by refreshing acidity. Saline and gourmet finish. A Champagne of remarkable purity and singular generosity, ideal with lightly pan-seared langoustines and pink peppercorns.



Amour de Deutz 2014

Robe or clair lumineuse aux reflets argentés, avec une effervescence d'une grande finesse. Le nez d'une grande complexité et élégance offre des arômes délicats de fleurs blanches, de fruits mûrs (pêche de vigne, mirabelle), évoluant sur des notes pâtissières comme la brioche, l'amande fraîche. En bouche, l'attaque est soyeuse et précise, évoluant dans un bel équilibre avec une vivacité citronnée et une texture crémeuse. La finale est ciselée, élégante. Un flacon somptueux, à servir idéalement sur un poisson à la chair fine, avec un beurre citronné.

Bright pale gold color with silvery highlights and exceptionally fine effervescence. The nose, of great complexity and elegance, offers delicate aromas of white flowers and ripe fruits (vine peach, mirabelle plum), evolving toward pastry notes such as brioche and fresh almond. On the palate, the attack is silky and precise, developing in beautiful balance with lively citrus freshness and a creamy texture. The finish is chiselled and elegant. A sumptuous cuvée, ideally served with a delicate white-fleshed fish and lemon butter sauce.



EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-DEUTZ.COM



Frédéric Vache, Raimonds Tomsons et Jean-François Arnoux.

SYNDICAT DE VACQUEYRAS

Quand les bottes s'alourdissent d'argile et les verres de promesses

Une journée à Vacqueyras, sur le terrain et à table, avec Raimonds Tomsons et des vigneronns engagés, pour comprendre comment ce cru historique de la Vallée du Rhône conjugue diversité des terroirs, dynamique vertueuse et vision collective, jusqu'à prouver, en toute simplicité, que ses vins savent aussi très bien vieillir.

Nous arrivons à Vacqueyras avec Raimonds Tomsons sous un ciel changeant, éclaircies et pluie fine se succédant, comme pour mieux rappeler que le vin est affaire d'équilibre.

Coralie Onde* nous accueille à la Maison des Vins, elle est présidente de l'AOC depuis un an. Souriante, disponible, très attachée à « son » appellation, elle s'excuse avec humour face à Raimonds : « Mon anglais est très provençal! ». Très vite, le ton est donné : Vacqueyras avance, collectivement. À 35 ans, le troisième cru le plus ancien de la Vallée du Rhône assume une notoriété encore discrète mais solide, une image de très bon rapport qualité/prix et surtout des vins axés sur l'aromatique et l'équilibre plutôt que la puissance.

Syndicat de Vacqueyras: When boots grow heavy with clay and glasses with promise
|| A day in Vacqueyras, in the vineyards and at the table, with Raimonds Tomsons and committed winegrowers, to understand how this historic cru of the Rhône Valley brings together diversity of terroirs, a virtuous collective momentum and a shared vision, ultimately proving, with disarming simplicity, that its wines are also built to age.

We arrive in Vacqueyras with Raimonds Tomsons under a shifting sky, alternating bright spells and fine rain, a timely reminder that wine is, above all, a matter of balance.

Coralie Onde* welcomes us at the Maison des Vins. She has been president of the AOC for a year. Warm, approachable and deeply attached to "her" appellation, she jokes with Raimonds: "My English is very Provençal!". The tone is set immediately: Vacqueyras moves forward collectively. At 35 years old, the third oldest cru in the Rhône Valley embraces a reputation that remains discreet yet solid, an image built on excellent value for money and, above all, wines focused on aromatic expression and balance rather than sheer power.

Avec Jean-François Arnoux et Frédéric Vache, nous partons en 4 x 4 pour un véritable safari viticole, carte géologique en main. Le Piémont des Dentelles ouvre la visite, cocon argileux protégé, idéal pour des blancs équilibrés, puis viennent les safres et marnes du Miocène, sols sableux jaunes, drainants, donnant des vins fins et élégants, avant la Grande Terrasse des Garrigues, cœur de l'appellation, façonnée par l'Ouvèze et ses galets roulés. « Vous avez un beau terroir », glisse Raimonds, les chaussures déjà couvertes d'argile. Avoir les pieds dans le terroir prenant ici tout son sens. Les échanges s'intensifient : grenache, cépage roi, moins d'élevage boisé, retour au ciment, éraflage plus fréquent pour garder fraîcheur et fruit, enherbement maîtrisé pour lutter contre la sécheresse et adaptation constante face à la montée des degrés. Le verdissement engagé depuis deux ans est palpable : moutons sur 25 % des parcelles, lutte biologique par phéromones sur 250 ha, bosquets protégés, biodiversité assumée. Aux Garrigues de l'Étang, un point humide attire insectes et oiseaux, symbole d'un écosystème vivant. La dégustation à l'aveugle de 35 rouges et 10 blancs confirme le potentiel des trois couleurs : blancs précis, rouges aux profils variés, fruités, épicés, parfois plus structurés, toujours lisibles. Au déjeuner, au Château de Vacqueyras, autour d'une pissaladière, d'une daube provençale servie à même la cocotte et d'un rosé gastronomique bluffant, l'esprit « famille » s'impose. Raimonds rappelle que : « la tendance mondiale va vers des vins plus fins, peu boisés, élégants », exactement la voie suivie ici. Coralie Onde l'exprime avec conviction : « Ce qui me tient à cœur, c'est la cohésion, le dialogue, l'entraide. Nous sommes le premier cru du Vaucluse à proposer rouge, blanc et rosé depuis 1990, il faut parler de nos trois couleurs. Cette dynamique vertueuse, écologique, c'est ce qui nous fera sortir du lot ». Le point final arrive avec un Vacqueyras rouge 2000, éclatant de fraîcheur : Vacqueyras sait vieillir... et regarde clairement vers l'avenir.

* A l'heure où nous imprimons ces lignes, Coralie Onde nous a malheureusement quitté. L'équipe SommelierS International présente ses sincères condoléances à ses proches.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.AOCVACQUEYRAS.COM

With Jean-François Arnoux and Frédéric Vache, we head out in a 4 x 4 for a true viticultural safari, geological map in hand. The Piedmont of the Dentelles de Montmirail opens the visit, a protected clay-rich cocoon ideal for balanced whites. This is followed by Miocene safres and marls, yellow sandy soils that drain well and produce refined, elegant wines, before reaching the Grande Terrasse des Garrigues, the heart of the appellation, shaped by the Ouvèze river and its rolled pebbles. "You have a beautiful terroir", Raimonds remarks, his shoes already coated in clay. Here, the expression "having your feet in the terroir" truly takes on its full meaning. Discussions intensify: Grenache as the king grape variety, less oak ageing, a return to concrete, more frequent destemming to preserve freshness and fruit, controlled cover cropping to combat drought and constant adaptation in the face of rising alcohol levels.

The greening efforts launched two years ago are clearly visible: sheep grazing on 25% of the parcels, biological pest control using pheromones across 250 hectares, protected groves and biodiversity fully embraced. At the Garrigues de l'Étang, a small wet area attracts insects and birds, a living symbol of a thriving ecosystem. A blind tasting of 35 reds and 10 whites confirms the potential of all three colours: precise whites, reds with varied profiles, fruity, spicy, sometimes more structured, always clearly defined. Over lunch at Château de Vacqueyras, shared around a pissaladière, a Provençal daube served straight from the casserole and a striking gastronomic rosé, a strong sense of family prevails. Raimonds reminds us: "The global trend is towards finer, less oaked, more elegant wines", exactly the path being followed here.

Coralie Onde sums it up with conviction: "What matters most to me is cohesion, dialogue and mutual support. We are the first cru in Vaucluse to have produced red, white and rosé wines since 1990. We must talk about all three colours. This virtuous, environmentally driven momentum is what will set us apart." The final note comes with a Vacqueyras red from 2000, bursting with freshness. Vacqueyras can age beautifully, and is clearly looking to the future.

* At the time of going to press, Coralie Onde had sadly passed away. The SommelierS International team extends its sincere condolences to her loved ones.



Frédéric Vache, Coralie Onde, Raimonds Tomsons, Jean-François Arnoux, Christophe Galon et Yann Pujol.

VALENTINA

la précision et l'audace à Petit Val

Elle est née d'une intuition, d'un pari, presque d'un coup de cœur. À Saint-Émilion Grand Cru, Valentina n'est pas une cuvée comme les autres : c'est l'enfant chérie de Château Petit Val, celle que l'on élève avec une attention infinie et une exigence absolue.

Issue d'une sélection drastique de malbecs sur une parcelle sur-greffée en 2016, elle grandit sur un terroir sablo-argileux d'une rare finesse. Jean-Louis et Olivia Alloin, aux côtés de David Liorit, veillent sur elle avec précision et audace, dans une viticulture raisonnée où chaque détail compte. Ici, on observe, on ajuste, on accompagne. Rien n'est laissé au hasard.

Son éducation est singulière : jarres pour la pureté, fûts pour la structure, wineglobe pour l'éclat. Une triple approche qui façonne une personnalité affirmée et contemporaine.

Produite à seulement 900 bouteilles, Valentina 2022, dédiée à la fille de David Liorit, séduit dès les premiers instants. Violette intense, épices vibrantes, texture soyeuse et profondeur magnétique : elle conjugue générosité et délicatesse avec une aisance remarquable. Une cuvée rare, expressive et déjà inoubliable.

Valentina: precision and boldness at Petit Val || It was born of an intuition, a wager, almost love at first sight. In Saint-Émilion Grand Cru, Valentina is no ordinary cuvée: it is the cherished creation of Château Petit Val, nurtured with infinite care and uncompromising standards.

Sourced from a rigorous selection of Malbec vines on a parcel over-grafted in 2016, it thrives on a remarkably fine sandy-clay terroir. Jean-Louis and Olivia Alloin, alongside David Liorit, watch over it with precision and boldness, embracing a reasoned, sustainable approach to viticulture where every detail matters. Here, observation guides action, adjustments are meticulous, and nothing is left to chance.

Its élevage is distinctive: amphorae for purity, barrels for structure, and Wineglobe for brilliance. This triple approach shapes a personality that is both assertive and contemporary.

Produced in just 900 bottles, Valentina 2022, dedicated to David Liorit's daughter, captivates from the very first moment. Intense violet hues, vibrant spices, a silky texture and magnetic depth: it seamlessly combines generosity and delicacy with remarkable poise. A rare, expressive cuvée, already unforgettable.



A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : rubis intense aux reflets violacés. **Nez** : intense, riche et complexe, sur des notes florales délicates (violette, pivoine), s'ouvrant sur le cassis et la myrtille, mêlés à un subtil boisé. **Bouche** : ample et gourmande, sur des saveurs fruitées. Un bel équilibre, avec une acidité désaltérante et une finale sur une pointe de sucosité. **Accord** : un carré d'agneau et son jus au thym. **Commentaire** : un flacon profond et dense, avec un bouquet floral somptueux.

Color: deep ruby with violet reflections. **Nose**: intense, rich and complex, opening with delicate floral notes of violet and peony, unfolding into blackcurrant and blueberry intertwined with subtle oak nuances. **Palate**: full-bodied and generous, driven by vibrant fruit flavours. Beautiful balance, supported by refreshing acidity and a lingering finish with a delicate touch of sweetness. **Pairing**: rack of lamb with thyme jus. **Comment**: a profound, dense wine with a sumptuous floral bouquet.



PATRIMOINE & GASTRONOMIE

Hôtels & Préférence réunit une collection d'hôtels indépendants 4 et 5 étoiles, choisie pour leur caractère affirmé, leur qualité de service et leur ancrage local. Chaque établissement membre cultive une identité forte et une expérience singulière.

Aux portes de Nantes, l'Abbaye de Villeneuve en est l'illustration parfaite. Ancienne abbaye du XIIIe siècle devenue hôtel de caractère, elle se dévoile dans un écrin d'histoire, au cœur d'un parc verdoyant propice à la sérénité.

Ses chambres et suites conjuguent volumes généreux, confort contemporain et respect de l'architecture originelle.

À table, le restaurant gastronomique sublime les produits du terroir à travers une cuisine précise et inspirée, accompagnée d'une sélection de vins mettant à l'honneur les appellations de la Vallée de la Loire.

Une destination où patrimoine, art de vivre et culture du vin s'accordent avec charme et finesse.

RÉSERVATIONS

🌐 hotelspreference.com

☎ +33 (0)1 78 94 90 40

✉ contact@hotelspreference.com

Notre équipe est joignable de 9h à 19h du lundi au vendredi.



MOËT & CHANDON



Moët Hennessy France, 125 Rue du Président Wilson, 92300 Levallois-Perret - B 337 080 055 R.C.S. Nanterre



Rencontre avec Pierre et Axelle Courdurié DU CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Interview with Pierre and Axelle Courdurié of Château Croix de Labrie

Château Croix de Labrie a su se faire une jolie place à Saint-Émilion. Quelle est votre lecture de ce terroir d'exception et comment influence-t-il votre manière de vinifier ?

Notre approche repose sur le climat, le terroir et le lieu. Axelle, vigneronne dans l'âme, exprime l'identité de nos différents terroirs : le plateau calcaire, les argilo-calcaires marqués par la crasse de fer en pied de côte, et les graves sur argiles bleues. Chaque terroir est vinifié puis élevé séparément afin de préserver l'identité de chaque lieu jusqu'à la mise en bouteille. Vignoble jardin, nous sommes en agriculture biologique et biodynamique. Dans nos vins, nous cherchons à exprimer l'énergie du calcaire, avec des cuvées sur le minéral, la sapidité, où puissance et délicatesse se rejoignent. Le domaine est à taille humaine. Sur 5,16 hectares, nous produisons à peine 17 000 bouteilles, privilégiant la qualité des vignes et du vin.

Comment vous adaptez-vous aux contraintes du marché et climatiques ?

Axelle est une vigneronne talentueuse, présente chaque jour dans ses vignes. En véritable artisan vigneronne, elle a une approche fondée sur l'observation et le respect de la nature. La vigne rend toujours au centuple les soins qu'on lui apporte. Couverts végétaux, tressage des vignes, régénération des sols, préparations naturelles, favorisent des sols et sous-sols vivants et dynamiques. Et cela va se ressentir dans nos vins, frais et équilibrés.

Trois mots pour décrire le style Croix de Labrie ?

L'identité de Château Croix de Labrie, notre signature, repose sur l'énergie du vin, des bouches texturées et un tactile minéral issu du calcaire. À cela s'ajoutent un toucher soyeux, une belle sapidité et une persistance marquée.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

Château Croix de Labrie has established a strong reputation in Saint-Émilion. How do you interpret this exceptional terroir, and how does it influence your approach to winemaking?

Our approach is based on climate, terroir and place. Axelle, a winemaker at heart, seeks to express the identity of our different terroirs: the limestone plateau, the clay-limestone soils marked by iron deposits at the foot of the slopes, and gravel plots resting on blue clay. Each terroir is vinified and aged separately in order to preserve the identity of each site through to bottling. Our vineyard is cultivated like a garden, following organic and biodynamic principles. In our wines, we aim to express the energy of limestone, with cuvées defined by minerality, sapidity and vitality, where power and delicacy come together. The estate remains intentionally small. Across 5.16 hectares, we produce barely 17,000 bottles, always prioritising the quality of the vines and the wine.

How do you adapt to market and climate challenges?

Axelle is a talented winemaker who spends every day in the vineyards. As a true artisan grower, her approach is rooted in observation and respect for nature. The vine always gives back many times over the care it receives. Cover crops, vine braiding, soil regeneration and natural preparations all help maintain living, dynamic soils and subsoils. This vitality is reflected in our wines, which show freshness and balance.

Three words to describe the style of Croix de Labrie?

The identity of Château Croix de Labrie, our signature, lies in the wine's energy, textured palates and a mineral tactile quality derived from the limestone. Added to this are a silky mouthfeel, vibrant sapidity and a long, persistent finish.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

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

CHÂTEAU D'ARMAILHAC

— Pauillac 2017 —

Au cœur de Pauillac, le Château d'Armailhac incarne l'élégance structurée du Médoc. Grand Cru classé en 1855, il appartient à la famille propriétaire de Château Mouton Rothschild, dont il partage l'exigence qualitative et la précision stylistique.

Fondé au XIV^e siècle sous le nom de Mouton d'Armailhacq, le domaine devient, en 1933, propriété du Baron Philippe de Rothschild. Après plusieurs changements de nom, il retrouve en 1989 son identité d'origine, Château d'Armailhac, affirmant pleinement sa singularité au sein des grands crus de Pauillac.

Le vignoble couvre 80 hectares répartis sur quatre croupes de graves profondes mêlées d'argiles. Les vignes, âgées en moyenne de 40 ans, sont plantées à haute densité. La conduite repose sur une approche respectueuse du terroir : sélection massale pour conserver le patrimoine génétique, cultures inter-rangs, fumure organique. Les vendanges sont manuelles, avec tri optique. La vinification parcellaire s'effectue en cuves thermo-régulées, avant un élevage de 18 mois en barriques de chêne français.

Il en résulte des vins à la pureté aromatique incroyable, sur les fruits noirs et les épices. A l'image du millésime 2017, vendangé du 6 au 29 septembre. Cet assemblage de 68 % de cabernet sauvignon, 22 % de merlot, 7 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot nous offre une structure tannique charnue et une fraîcheur équilibrée. La signature d'un Pauillac à la fois puissant et harmonieux.



In the heart of Pauillac, Château d'Armailhac embodies the structured elegance of the Médoc. Classified as a Grand Cru classé in 1855, it belongs to the family that owns Château Mouton Rothschild, with which it shares the same qualitative standards and stylistic precision.

Founded in the 14th century under the name Mouton d'Armailhacq, the estate became the property of Baron Philippe de Rothschild in 1933. After several name changes, it regained in 1989 its original identity, Château d'Armailhac, fully asserting its singularity among the great growths of Pauillac.

The vineyard covers 80 hectares spread over four rises of deep gravel mixed with clay. The vines, averaging 40 years of age, are planted at high density. Vineyard management is based on a respectful approach to the terroir: massal selection to preserve the genetic heritage, inter-row cultivation, and organic fertilization. Harvesting is manual, with optical sorting. Parcel-by-parcel vinification takes place in temperature-controlled vats, followed by 18 months of ageing in French oak barrels.

The result is wines of incredible aromatic purity, focused on black fruits and spices. As illustrated by the 2017 vintage, harvested from September 6 to 29. This blend of 68% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 7% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot offers a fleshy tannic structure and balanced freshness. The signature of a Pauillac that is both powerful and harmonious.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DARMAILHAC.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : grenat intense aux reflets légèrement cuivrés. **Nez :** intense, riche et délicat, sur des saveurs florales de rose, pivoine et aubépine, évoluant vers les petits fruits noirs (cassis, mûres), puis des notes d'évolution, sur la truffe noire et un boisé subtil. **Bouche :** fraîche, sur une matière soyeuse et délicate, bel équilibre. Une finale saline, sur les petits fruits rouges. **Accord :** un filet de bœuf, sauce aux morilles. **Commentaire :** un millésime fin, délicat et subtil, doté de la profondeur des grands vins de Pauillac.

Color: intense garnet with slightly coppery highlights. **Nose:** intense, rich and delicate, with floral notes of rose, peony and hawthorn, evolving toward small black fruits (blackcurrant, blackberry), then tertiary notes of black truffle and subtle oak. **Palate:** fresh, with a silky and delicate texture, well balanced. A saline finish marked by small red fruits. **Pairing:** beef fillet with morel sauce. **Comment:** a fine, delicate and subtle vintage, endowed with the depth of the great wines of Pauillac.

DOUHAIRET-PORCHERET

— Volnay 1^{er} Cru En Champans 2023 —

À Monthélie, au cœur de la Côte de Beaune, Douhairet-Porcheret ne cultive pas seulement des appellations de prestige : la propriété fait vivre une certaine idée de la Bourgogne, généreuse et profondément tournée vers le partage.

Cataldina et Vincent y portent, avec une énergie communicative, un héritage de près de 350 ans, dans les pas d'André Porcheret, figure marquante de la Bourgogne.

Ici, l'exigence technique n'efface jamais l'essentiel : le vin doit être juste, vivant, et donner envie de se retrouver autour d'une table.

Le Volnay 1^{er} Cru En Champans 2023 en offre une belle lecture. La robe rubis est lumineuse, le nez s'ouvre avec délicatesse sur la rose, la pivoine, la cerise fraîche, la groseille et une touche d'épices fines. En bouche, le vin avance avec grâce : texture soyeuse, fruit net, tension discrète, tanins ciselés, puis une finale longue, fraîche, presque crayeuse, qui prolonge l'élan du vin sans jamais le durcir. Un Volnay d'équilibre et de relief, déjà séduisant, promis à une belle évolution.

Autour de cette cuvée, la propriété déploie une palette d'appellations tout aussi recherchées, de Monthélie à Meursault, de Pommard à Puligny-Montrachet, jusqu'à quelques signatures de grands terroirs bourguignons.

In Monthélie, at the heart of the Côte de Beaune, Douhairet-Porcheret cultivates more than just prestigious appellations: the estate embodies a certain vision of Burgundy, generous in spirit and deeply rooted in sharing.

Cataldina and Vincent carry forward, with infectious energy, a legacy spanning nearly 350 years, following in the footsteps of André Porcheret, a defining figure of Burgundy.

Here, technical precision never overshadows what truly matters: the wine must be authentic, vibrant, and invite people to gather around the table.

The Volnay 1^{er} Cru En Champans 2023 offers a compelling expression of this philosophy. The robe is a luminous ruby, while the nose unfolds delicately with notes of rose, peony, fresh cherry, redcurrant, and a hint of fine spice. On the palate, the wine moves with grace: a silky texture, pure fruit, subtle tension, and finely etched tannins, leading to a long, fresh, almost chalky finish that extends the wine's momentum without ever hardening it. A Volnay of balance and dimension, already charming, with strong ageing potential.

Around this cuvée, the estate showcases an equally sought-after range of appellations, from Monthélie to Meursault, from Pommard to Puligny-Montrachet, extending to a selection of some of Burgundy's finest terroirs.

EN SAVOIR → WWW.DOUHAIRETPORCHERET.FR



NOUVEAU, DÈS LE 15 AVRIL 2026
LAS VEGAS
 EN DIRECT AU DÉPART DE PARIS



CHAMPAGNE BRIMONCOURT

— Extra-Brut —

Si tu étais une plante/fleur → *le cédrat*
 If you were a plant/flower → *citron*

Si tu étais un animal → *une hirondelle*
 If you were an animal → *a swallow*

Si tu étais un élément → *l'air*
 If you were an element → *air*

Si tu étais une saison → *le printemps*
 If you were a season → *spring*

Si tu étais un moment de la journée
 → *un début de soirée en juin*
 If you were a time of day → *an early June evening*

Si tu étais un des cinq sens → *le toucher*
 If you were one of the five senses → *touch*

Si tu étais un mot → *l'éclat*
 If you were a word → *brilliance*

Si tu étais une recette → *un turbot rôti*
 If you were a recipe → *roasted turbot*

Si tu étais une friandise
 → *une tranche de pomme séchée*
 If you were a sweet treat
 → *a slice of dried apple*

Si tu étais un fruit
 → *le pamplemousse blanc*
 If you were a fruit → *white grapefruit*

Si tu étais un goût → *umami*
 If you were a taste → *umami*

Si tu étais un parfum
 → *la fleur des champs*
 If you were a fragrance
 → *wildflower blossom*

Si tu étais un paysage
 → *les jardins de Vaux le Vicomte*
 If you were a landscape
 → *the gardens of Vaux-le-Vicomte*

Si tu étais un pays → *le Japon*
 If you were a country → *Japan*

Si tu étais une ville → *Osaka*
 If you were a city → *Osaka*

Si tu étais un livre
 → *Molière, le portrait d'un homme heureux, Érik Orsenna*
 If you were a book
 → *Molière, le portrait d'un homme heureux, Érik Orsenna*

Si tu étais un défaut → *la franchise*
 If you were a flaw → *frankness*

Si tu étais une qualité → *la droiture*
 If you were a quality → *integrity*

Si tu étais une émotion → *l'émerveillement*
 If you were an emotion → *wonder*

Si tu étais un des 7 péchés capitaux
 → *l'envie*
 If you were one of the seven deadly sins
 → *envy*

Si tu étais un morceau de musique
 → *Marche pour la Cérémonie des Turcs, Jean-Baptiste Lully*
 If you were a piece of music
 → *Marche pour la Cérémonie des Turcs, Jean-Baptiste Lully*

Si tu étais un film
 → *Youth, Paolo Sorrentino*
 If you were a film
 → *Youth, Paolo Sorrentino*

Si tu étais un personnage de fiction
 → *Etienne Dorsay*
 If you were a fictional character
 → *Étienne Dorsay*

Si tu étais un personnage historique
 → *Louis XIV*
 If you were a historical figure
 → *Louis XIV*

Si tu étais un sport → *l'escrime*
 If you were a sport → *fencing*



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

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



AIRFRANCE
 S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM



L'ambition est claire : enlever l'alcool sans retirer l'âme du vin. Pour y parvenir, Le Chai Sobre s'appuie sur une technologie de nouvelle génération fonctionnant sous vide, à basse température. Ce procédé permet d'extraire l'alcool tout en préservant la fraîcheur et la richesse aromatique. « L'enjeu était de conserver l'authenticité du produit de départ. On ne peut pas faire un grand vin désalcoolisé sans un grand vin de base », rappelle Serge Tintané, président du pôle viticole de Vivadour.

Mais la technologie ne suffit pas. Ce qui distingue Le Chai Sobre, c'est son approche sur mesure. Chaque projet fait l'objet d'un accompagnement personnalisé, de la sélection des cépages ou des vins, jusqu'au conditionnement. « Notre force, c'est le travail à façon. Chaque client peut créer un produit unique, fidèle à son identité et à son marché », souligne Serge Tintané. Le Chai Sobre peut alors créer aussi bien des vins désalcoolisés, en conservant la mention vin (Codex Œnologique), partiellement désalcoolisés, ou des boissons à base de vin.

Au sein de l'Oenopole de Gascogne, un laboratoire équipé d'une unité de micro-distillation sous vide permet des mini-séries tests. Ajustement de la structure en bouche, travail sur la formulation aromatique, choix du format de conditionnement, tout est pensé en fonction du cahier des charges. Le Chai Sobre peut travailler aussi bien sur les vins issus des adhérents de Vivadour que sur ceux confiés par des clients extérieurs.

Avec Le Chai Sobre, la désalcoolisation change de dimension : elle devient un métier à part entière, exigeant, technique et créatif. Un outil au service des producteurs et des marques qui veulent investir ce marché en gardant une promesse essentielle : le goût, sans compromis.

The ambition is clear: to remove the alcohol without taking away the soul of the wine. To achieve this, Le Chai Sobre relies on next-generation technology operating under vacuum at low temperature. This process makes it possible to extract the alcohol while preserving freshness and aromatic richness. "The challenge was to preserve the authenticity of the original product. You cannot make a great dealcoholised wine without a great base wine," recalls Serge Tintané, President of Vivadour's wine division.

But technology alone is not enough. What sets Le Chai Sobre apart is its tailor-made approach. Each project benefits from personalised support, from the selection of grape varieties or wines through to packaging. "Our strength lies in our custom work. Each client can create a unique product, true to its identity and its market", emphasises Serge Tintané. Le Chai Sobre can therefore produce dealcoholised wines while retaining the designation 'wine' (Oenological Codex), partially dealcoholised wines, or wine-based beverages.

Within the Oenopole de Gascogne, a laboratory equipped with a vacuum micro-distillation unit allows for small-scale trial batches. Adjustments to palate structure, work on aromatic formulation, choice of packaging format: everything is designed in accordance with the specifications. Le Chai Sobre works both with wines from Vivadour's members and with those entrusted by external clients.

With Le Chai Sobre, dealcoholisation is changing dimension: it is becoming a profession in its own right, demanding, technical and creative. A tool at the service of producers and brands wishing to invest in this market while maintaining an essential promise: taste, without compromise.

Photos : Le Chai Sobre



EN SAVOIR → WWW.CHAII-SOBRE.COM

LE CHAI SOBRE

Le savoir-faire de la désalcoolisation en France

Longtemps perçue comme un simple ajustement technique, la désalcoolisation s'impose aujourd'hui comme un véritable segment de la filière viticole. À Vic-Fezensac, dans le Gers, Le Chai Sobre incarne cette nouvelle génération d'acteurs capables d'allier maîtrise technologique et exigence organoleptique.

Créé par le groupe coopératif Vivadour, acteur majeur des vins blancs aromatiques des Côtes de Gascogne, Le Chai Sobre est le premier centre français entièrement dédié à la prestation de services en désalcoolisation. Jusqu'ici, les opérateurs devaient se tourner vers la Belgique, l'Allemagne ou l'Espagne. « Nous avons constaté qu'il n'existait aucun centre de prestation dédié en France. Il fallait combler ce manque », explique Florent Estebenet, président de Vivadour.

Le Chai Sobre, the expertise of dealcoholisation in France || *Long perceived as a simple technical adjustment, dealcoholisation is now establishing itself as a genuine segment of the wine industry. In Vic-Fezensac, in the Gers region, Le Chai Sobre embodies this new generation of stakeholders capable of combining technological mastery with organoleptic precision.*

Created by the Vivadour cooperative group, a major producer of aromatic white wines from the Côtes de Gascogne, Le Chai Sobre is the first French centre entirely dedicated to providing dealcoholisation services. Until now, operators had to turn to Belgium, Germany or Spain. "We observed that there was no dedicated service centre in France. This gap had to be filled", explains Florent Estebenet, President of Vivadour.





LEHMANN RÉVÈLE

la nouvelle identité de ses collections Signature

Dans la continuité de son développement en France et à l'international, la Maison Lehmann dévoile la nouvelle identité de ses collections Signature. Fidèle à son ADN, où passion, élégance et expertise se rencontrent, cette évolution affirme avec force sa vision contemporaine de l'art du verre à dégustation.

Inspirés par la personnalité de chaque forme, la finesse des lignes et la beauté du geste verrier, les nouveaux noms structurent une lecture plus claire du mix produit et rendent l'identification des collections plus intuitive en France, comme à l'international, grâce à une nomenclature compréhensible sur l'ensemble de ses marchés.

Ainsi naissent **La Poétique, La Délicate, L'Intense, L'Hédoniste, La Créative, L'Absolue et L'Essentielle.**

Si les noms des collections évoluent, les références produits, elles, demeurent inchangées, tout comme l'exigence de qualité qui fait la signature de la Maison. Même précision technique, même finesse, même qualité verrière : c'est avant tout le *storytelling* qui évolue.

À travers cette évolution, Lehmann réaffirme sa volonté d'accompagner les professionnels du vin, de la gastronomie et de l'hospitalité au service du design et de l'expérience de dégustation.

L'ensemble des collections est à retrouver dans les boutiques de Reims et de Paris ainsi que sur son site e-commerce à destination des particuliers et des professionnels.

EN SAVOIR → WWW.LEHMANN-SA.COM

Lehmann unveils the new identity of its Signature

collections || As part of its continued development in France and internationally, Maison Lehmann unveils the new identity of its Signature collections. True to its DNA, where passion, elegance and expertise converge, this evolution strongly reaffirms its contemporary vision of the art of tasting glassware.

Inspired by the personality of each shape, the finesse of the lines and the beauty of the glassmaking gesture, the new names bring greater clarity to the product range and make the collections easier to identify both in France and internationally, thanks to a nomenclature designed to be understood across all its markets.

Thus emerge **La Poétique, La Délicate, L'Intense, L'Hédoniste, La Créative, L'Absolue and L'Essentielle.**

While the names of the collections are evolving, product references remain unchanged, as does the level of quality that defines the House. The same technical precision, the same finesse, the same glassmaking quality: it is, above all, the brand narrative that is evolving.

Through this transformation, Lehmann reaffirms its commitment to supporting professionals in wine, gastronomy and hospitality, serving both design and the tasting experience.

The full range of collections is available in the Reims and Paris boutiques, as well as on its e-commerce website for both private customers and professionals.



LA POÉTIQUE

LA DÉLICATE

L'INTENSE

L'HÉDONISTE

LA CRÉATIVE

L'ABSOLUE

L'ESSENTIELLE

GOLD TRADITION

— Blanc de Blancs Brut —

par Raimonds Tomsons

Au cœur de la Champagne, Gold Tradition incarne l'élégance et la transmission d'un savoir-faire ancestral. Élaborés dans le village historique de Rilly-la-Montagne, ses champagnes traduisent l'alliance subtile entre héritage et raffinement. Chaque cuvée exprime la singularité d'un terroir et une quête constante d'excellence.

In the heart of Champagne, Gold Tradition embodies elegance and the transmission of time-honoured expertise. Crafted in the historic village of Rilly-la-Montagne, its Champagnes reflect a subtle alliance between heritage and refinement. Each cuvée expresses the singularity of its terroir and a constant pursuit of excellence.

DÉGUSTATION PAR RAIMONDS TOMSONS RAIMONDS TOMSONS' REVIEW

À l'œil, la robe se montre cristalline, d'une grande limpidité, dotée d'une teinte or modérée relevée d'un léger reflet vert, animée par une effervescence fine et dynamique. Le nez, très classique et séduisant, s'ouvre sur des arômes à la fois frais et mûrs de fruits du verger (poire jaune et pomme), complétés par des notes de pêche à chair blanche. L'ensemble est enrichi de touches levurées subtiles et élégantes évoquant le biscuit, la tarte au citron, un beurre délicatement caramélisé, ainsi qu'une nuance florale fine et aérienne. La bouche offre une attaque vive et croquante, portée par une acidité éclatante, légèrement citronnée et particulièrement salivante. Le milieu de bouche présente une belle matière et une certaine ampleur, soutenues par une mousse crémeuse, tout en restant centrée sur ces fruits jaunes croquants et la pêche. En arrière-plan se dévoile à nouveau un caractère autolytique très délicat, rappelant le biscuit légèrement caramélisé et le beurre de noisette. En définitive, il s'agit d'un Blanc de Blancs particulièrement charmeur, qui met avant tout en valeur la pureté et la fraîcheur du fruit, soutenues par une trame biscuitée fine et délicate.

On appearance this is star-bright, very clear, with a moderate golden color and just a light green reflection and a fine, energetic perlage. On the nose we have a very classic and charming nose offering these fresh, yet ripe aromas of orchard fruits like yellow pear and apple, white-fleshed peach. These aromatics are complemented by attractive but very subtle yeasty notes of biscuit, lemon tart, gently caramelised butter as well as a delicate lifted floral complement. The palate offers a very fresh and crunchy attack with a bright, kind of lemony, mouth-watering acidity. The mid-palate offers a good weight and substance with a very creamy mousse still remaining focused on this wonderful fresh and crunchy yellow orchard fruits and peaches. We again have in the background this wonderful very subtle autolytic character of lightly caramelised biscuit and hazelnut butter. All in all I think this is a very charming Blanc de Blancs, showing above all the purity and freshness of the fruit and this very subtle, delicate biscuity character.

EN SAVOIR → WWW.GOLDTRADITION.FR



À CHAQUE CHAMPAGNE
SON CARACTÈRE

Vif, Fruité, Intense.



CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

Cofinancé par
l'Union européenne



ADJUSTABLE - RCS PARIS 481 912 506

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



LA MARQUE CHAMPAGNE DE VIGNERONS PRÉSENTE SES CARACTÈRES

un conseil pertinent au consommateur
en moins de 10 secondes

Une lecture sensorielle
des cuvées à la fois fiable,
simple et rapide.

**The “Champagne de Vignerons” Characters:
delivering relevant guidance to consumers
in under 10 seconds || A sensory reading of
cuvées that is at once reliable, simple and efficient.**

Les 3 Caractères sensoriels *Vif, Fruité, Intense*, sont le fruit d'une réflexion des vignerons de la Champagne. Ils incarnent un repère pour le consommateur dans la grande diversité de cuvées élaborées par les vignerons. Un Champagne au *Caractère Vif* donnera une sensation de fraîcheur dominante à la dégustation. C'est plutôt la rondeur, voire la gourmandise, pour le *Caractère Fruité*. Un Champagne au *Caractère Intense* est marqué par sa puissance, qu'elle soit boisée, vineuse ou liée à l'évolution du champagne.

Ce repère constitue donc une information condensée de la dominante sensorielle d'un champagne de vignerons. Il peut être accompagné par deux adjectifs qui précisent cette dominante.

Le vocabulaire des *Caractères* est accessible et permet aux consommateurs de choisir leurs champagnes selon leurs préférences et leurs goûts, en restant autonomes et décomplexés dans leur acte d'achat. Rassuré, le client se projette facilement et plus rapidement dans son moment de dégustation.

Du point de vue du prescripteur, le *Caractère* fourni par le vigneron connecte les informations techniques à la dominante sensorielle. Cela facilite à la fois la perception de la cuvée par le personnel, ainsi que le discours d'approche et de conseil apporté au client. Une bouteille de champagne présentée avec son *Caractère* permet ainsi d'apporter un conseil pertinent au consommateur en moins de 10 secondes.

Geoffrey ORBAN pour la marque collective Champagne de Vignerons.



The three sensory *Characters* – *Lively, Fruity, Intense* – are the result of a collective reflection by Champagne winegrowers. They provide a clear point of reference for consumers navigating the wide diversity of cuvées crafted by growers. A Champagne with a *Lively Character* will express a dominant impression of freshness on the palate. The *Fruity Character* leans more toward roundness, even indulgence. A Champagne with an *Intense Character* is defined by its power, whether driven by oak influence, vinosity or the effects of ageing.



This framework therefore offers a concise indication of the dominant sensory expression of a grower Champagne. It may be complemented by two additional descriptors that further refine this profile.

The vocabulary of the *Character* is accessible and enables consumers to choose their Champagnes according to their preferences and tastes, while remaining confident and at ease in their purchasing decision. Reassured, the customer can more easily and quickly project themselves into the tasting experience.



From the prescriber's perspective, the *Character* provided by the winegrower connects technical information with the wine's dominant sensory expression. It facilitates both the team's understanding of the cuvée and the way it is presented and recommended to the customer. A bottle of Champagne presented with its *Character* thus allows relevant guidance to be delivered to the consumer in under 10 seconds.

Geoffrey ORBAN for the collective brand Champagne de Vignerons

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR

Wine Experience MOËT & CHANDON

L'expérience Moët & Chandon commence dans les caves, à Epernay, où les murs sont riches en Histoire.

Benoît Gouez, le chef de caves, pose les bases : « *Brut Impérial* est notre classique intemporel. Il a été créé en 1869 et est devenu le plus grand ambassadeur du champagne. C'est un style universel, équilibré. Nous utilisons des vins de réserve jeunes et nos propres levures ». Dans le verre, cela se traduit par une belle harmonie. Le pinot noir apporte la structure, le meunier la rondeur, le chardonnay la fraîcheur. Le fruit est éclatant. La dégustation des millésimés est tout autant plaisante. Le 2015 est moderne, intense, très fruité. Le 2013 est plus retenu, sur des notes toastées, levurées, de fruits secs. Puis, nous assistons à un moment rare et exaltant : le dégorgement à la volée de vieux magnums. A la dégustation, le 1996 surprend par son énergie, sa texture soyeuse, et sa fraîcheur toujours présente. Le 1962 est chargé d'histoire. « C'est le dernier millésime entièrement fermenté en fûts de chêne », souligne Benoît. Abricot confit, orange, osmanthus et épices se révèlent.

Au Caveau Napoléon, la gourmandise se poursuit. Le *Brut Impérial* en magnum accompagne la finesse du saint-pierre sauce citronnée et des asperges. Le *Brut Impérial Rosé* s'accorde avec la langoustine, l'artichaut farci de tapenade et la tomate confite. *Nectar Impérial*, plus doux, sublime la mangue, le piment d'Espelette et le citron vert.

Wine Experience Moët & Chandon || The Moët & Chandon experience begins in the cellars in Épernay, where the walls are steeped in history.

Benoît Gouez, cellar master, sets the tone: "*Brut Impérial* is our timeless classic. Created in 1869, it has become the greatest ambassador of Champagne. It is a universal, well-balanced style. We use young reserve wines and our own yeasts." In the glass, this translates into remarkable harmony. Pinot Noir brings structure, Meunier roundness, and Chardonnay freshness. The fruit is vibrant. Tasting the vintages is just as compelling. The 2015 is modern, intense and fruit-driven. The 2013 is more restrained, with toasty, yeasty notes and hints of dried fruit. Then comes a rare and exhilarating moment: the disgorgement à la volée of old magnums. On tasting, the 1996 stands out for its energy, silky texture and enduring freshness. The 1962 is steeped in history. "It is the last vintage entirely fermented in oak barrels", Benoît notes. Candied apricot, orange, osmanthus and spice unfold on the palate.

At the Caveau Napoléon, indulgence continues. *Brut Impérial* in magnum pairs with the finesse of John Dory with lemon sauce and asparagus. *Brut Impérial Rosé* complements langoustine, artichoke stuffed with tapenade and confit tomato. *Nectar Impérial*, softer in style, enhances mango, Espelette pepper and lime.



Château de Saran.



Le lendemain, direction les vignes de Romont. Ici, on touche et on travaille la terre, on comprend d'où vient le vin. Les pratiques évoluent vers une viticulture régénératrice : haies, biodiversité, couverts végétaux. Une philosophie où la vigne fait partie d'un ensemble vivant, chère à Moët & Chandon, en viticulture durable depuis 2014. Une vision poursuivie au conservatoire *Essentia*, créé en 2022. Ici est préservée, sur 4 hectares — 2,5 consacrés à la vigne et 1,5 à la biodiversité — la diversité des cépages champenois. Un tiers de meuniers, un tiers de pinots noirs, et un tiers de chardonnays sont plantés, avec environ 600 déclinaisons par cépage, ainsi que 10 ares de cépages oubliés.

De retour à Epernay, au Trianon, les *Grand Vintage* 2016, *Grand Vintage* 2016 Rosé, puis *Grand Vintage Collection* 2009 et 2000 accompagnent une cuisine où sésame, gingembre, verveine, homard, kiwi, sériole ou encore panais jouent les accords de précision.

Puis, au site de vinification Montaigu, la modernité prend le relais. Lumineux, précision technique et technologique, recherche et développement : tout est pensé pour préserver le potentiel des jus qui y sont amenés et stocker les vins de réserve.

Pour finir ce séjour, au Château de Saran, dans l'intimité du Vendangeoir, le chef Jean-Michel Bardet signe un dîner tout en nuances. Fraîcheur iodée de la daurade et du caviar avec le *Brut Impérial*, relief et tension du *Grand Vintage* 2013 sur un sarrasin terre-mer. *Collection Impériale Création N°1* enveloppe la pintade au foie gras puis le fromage de brebis, pois chiches, cumin kumquat. Chaque assiette joue les contrastes et révèle la profondeur des cuvées.

Une expérience où le champagne se vit autant qu'il se goûte. Un voyage dans le savoir-vin de Moët & Chandon !

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Moët & Chandon

EN SAVOIR ➔ WWW.MOËT.COM



Site Montaigu.



Jean-Michel Bardet.

The following day, we head to the vineyards of Romont. Here, the soil is touched, worked, understood—revealing the origin of the wine. Practices are evolving towards regenerative viticulture: hedgerows, biodiversity, cover crops. A philosophy in which the vine is part of a living ecosystem, central to Moët & Chandon, committed to sustainable viticulture since 2014. This vision continues at the *Essentia* conservatory, created in 2022. Here, across 4 hectares—2.5 devoted to vines and 1.5 to biodiversity—the diversity of Champagne grape varieties is preserved. One third Meunier, one third Pinot Noir and one third Chardonnay are planted, with around 600 variations per grape variety, along with 10 ares dedicated to forgotten grapes.

Back in Épernay, at the Trianon, *Grand Vintage* 2016, *Grand Vintage* 2016 Rosé, followed by *Grand Vintage Collection* 2009 and 2000 accompany a cuisine where sesame, ginger, verbena, lobster, kiwi, amberjack and parsnip create precise pairings.

Then, at the Montaigu winemaking site, modernity takes over. Bright, technically and technologically advanced, driven by research and development, everything is designed to preserve the potential of the juices brought here and to store reserve wines.

To conclude the stay, at the Château de Saran, in the intimate setting of the Vendangeoir, chef Jean-Michel Bardet crafts a dinner of nuance and precision. The iodised freshness of sea bream and caviar pairs with *Brut Impérial*; the structure and tension of *Grand Vintage* 2013 elevate a buckwheat surf-and-turf dish. *Collection Impériale Création No.1* envelops guinea fowl with foie gras, followed by ewe's milk cheese with chickpeas, cumin and kumquat. Each dish plays on contrast, revealing the depth of the cuvées.

An experience where Champagne is as much lived as it is tasted. A journey into the savoir-vin of Moët & Chandon.



CHATEAU

MONTLABERT

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



chateau-montlabert.com

RCS B 482 293 694 - OCTOBRE 2025

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

Un quart du VIGNOBLE AUTRICHIEN certifié biologique

En Autriche, aujourd'hui, 10 524 hectares de vignes sont certifiés bio, soit un quart du vignoble autrichien selon le ministère fédéral de l'Agriculture. Ce niveau record confirme la position de leader mondial du pays en viticulture bio. Le rapport *The World of Organic Agriculture 2025* plaçait déjà le pays en tête des grands producteurs en 2023, devant l'Espagne, la France et l'Italie.

Pour Chris Yorke, CEO d'Austrian Wine, cette performance est d'autant plus remarquable que le climat autrichien rend la conduite en bio plus exigeante. Les vignerons, convaincus de la nécessité d'une approche respectueuse de l'environnement, poursuivent néanmoins leurs efforts malgré les difficultés actuelles.

Et la progression est spectaculaire : de 1,7 % du vignoble en 2000, l'Autriche atteint aujourd'hui 25 %. Les certifications environnementales se multiplient également : 14 % des surfaces bio sont conduites en biodynamie et 27 % du vignoble national est certifié *Sustainable Austria*, un label qui évalue 380 critères, des pratiques culturelles au poids des bouteilles.

Cette orientation renforce aussi le positionnement commercial du pays. Les vins issus de pratiques biologiques, biodynamiques ou durables sont particulièrement recherchés en Scandinavie et au Canada, où la réputation écoresponsable des vignerons autrichiens alimente une demande croissante et offre encore un fort potentiel de développement.

A quarter of Austria's vineyard area certified organic || In Austria, 10,524 hectares of vineyards are now certified organic, representing one quarter of the country's total vineyard area, according to the Federal Ministry of Agriculture. This record level confirms Austria's position as a global leader in organic viticulture. *The World of Organic Agriculture 2025* report had already placed the country at the top of major wine-producing nations in 2023, ahead of Spain, France and Italy.

For Chris Yorke, CEO of Austrian Wine, this achievement is all the more noteworthy given that Austria's climate makes organic vineyard management particularly demanding. Winemakers, convinced of the need for environmentally responsible practices, continue to pursue this path despite current challenges.

The growth is remarkable: from just 1.7% of the vineyard area in 2000, Austria has now reached 25%. Environmental certifications are also expanding rapidly: 14% of organic vineyards are farmed biodynamically, and 27% of the national vineyard area is certified under *Sustainable Austria*, a label that assesses 380 criteria ranging from vineyard practices to bottle weight.

This shift also strengthens the country's commercial position. Wines produced according to organic, biodynamic or sustainable principles are in high demand in Scandinavia and Canada, where the strong environmental reputation of Austrian winemakers continues to drive growing interest and offers significant potential for further development.

Source : Austrian Wine
Photo : Vin d'Autriche / www.pov.at

L'AFRIQUE DU SUD, terre de trésors viticoles

LE VIN ARMÉNIEN trouve sa place sur le marché français

Des pentes ensoleillées de Stellenbosch aux vallées plus fraîches d'Elgin, l'Afrique du Sud viticole ne se résume pas à une carte postale. C'est un pays de contrastes, où la lumière est franche, les reliefs spectaculaires et les vins à l'image du paysage : avec beaucoup de caractère.

À une heure du Cap, Stellenbosch, Franschhoek et Constantia composent un trio incontournable. À Stellenbosch, les domaines historiques côtoient une scène contemporaine dynamique. Les cabernets y sont structurés, les chenin blancs précis, souvent tendus par une belle fraîcheur. Franschhoek revendique son héritage français tout en cultivant un art de vivre gourmand. Constantia, doyenne des régions viticoles du pays, séduit par ses vignobles accrochés aux pentes verdoyantes du Cap, face à l'océan, et par des blancs ciselés qui portent la marque du vent maritime.

South Africa, a land of wine treasures || From the sun-drenched slopes of Stellenbosch to the cooler valleys of Elgin, South Africa's wine country is far more than a postcard setting. It is a land of contrasts, where the light is sharp, the landscapes dramatic and the wines, much like their surroundings, full of character.

Just an hour from Cape Town, Stellenbosch, Franschhoek and Constantia form an essential trio. In Stellenbosch, historic estates stand alongside a dynamic contemporary scene. Cabernets are structured, Chenin Blancs precise, often driven by vibrant freshness. Franschhoek proudly embraces its French heritage while cultivating a refined yet convivial art of living. Constantia, the country's oldest wine region, captivates with vineyards clinging to the green slopes overlooking the ocean and with finely etched whites shaped by maritime influence.

Longtemps restée confidentielle en France, la viticulture arménienne est en train de changer de dimension. En l'espace de deux ans, les exportations de vins arméniens vers l'Hexagone ont progressé de plus de 81 %, signe d'un intérêt croissant pour une origine encore méconnue mais en pleine mutation.

Selon les chiffres du *State Revenue Committee of the Republic of Armenia*, la France représentait 1,1 % des exportations de vins arméniens en 2022. En 2024, cette part atteint désormais 2 %, plaçant le marché français parmi les destinations européennes les plus dynamiques. Une progression significative qui reflète l'évolution profonde du secteur viticole arménien.

Armenian wine finds its footing on the French market || Long largely under the radar in France, Armenian viticulture is entering a new phase of development. In just two years, exports of Armenian wines to France have increased by more than 81%, reflecting growing interest in an origin that remains little known yet is undergoing rapid transformation.

According to figures from the *State Revenue Committee of the Republic of Armenia*, France accounted for 1.1% of Armenian wine exports in 2022. By 2024, this share had risen to 2%, placing the French market among the most dynamic European destinations. This significant growth mirrors the profound evolution of Armenia's wine sector.



Dans le Swartland, une génération de vigneronne bouscule les codes avec des vinifications peu interventionnistes et une lecture plus libre du terroir. À Elgin ou Hemel-en-Aarde, les climats plus frais donnent naissance à des pinots noirs d'une grande élégance, loin des clichés de puissance.

Plus à l'est, la vallée de Robertson mérite le détour. Le *Weltevrede Wine Estate*, propriété familiale depuis 1912, y propose une approche immersive autour du chardonnay et du Cap Classique grâce à une belle offre œnotouristique. Récompensé aux *Great Wine Capitals Best of Wine Tourism Awards*, le domaine illustre l'énergie de ces régions moins médiatisées mais pleines de promesses.

L'Afrique du Sud cultive aujourd'hui une viticulture durable, pleine de promesses. Créativité assumée, transmission familiale : au-delà des paysages, c'est cette vitalité qui marque. Un vignoble en mouvement, qui ne cherche plus à imiter mais à affirmer sa voix.

Source : www.southafrica.net

In Swartland, a new generation of winemakers is redefining the rules through minimal intervention and a freer interpretation of terroir. In Elgin and Hemel-en-Aarde, cooler climates give rise to Pinot Noirs of remarkable elegance, far removed from any stereotype of power.

Further east, the Robertson Valley is well worth exploring. *Weltevrede Wine Estate*, a family property since 1912, offers an immersive approach centered on Chardonnay and Cap Classique through a thoughtfully designed wine tourism program. Recognized at the *Great Wine Capitals Best of Wine Tourism Awards*, the estate embodies the energy of these less-publicized yet highly promising regions.

Today, South Africa is cultivating a sustainable and forward-looking viticulture. Creative freedom and family heritage go hand in hand. Beyond the scenery, it is this vitality that leaves a lasting impression: a wine country in motion, no longer seeking to imitate but confidently asserting its own voice.

Depuis une dizaine d'années, le vignoble du pays se structure et monte en gamme. Les investissements se multiplient, tant dans les vignobles que dans les outils de vinification, tandis que le nombre de domaines augmente sensiblement. L'objectif est clair : valoriser les terroirs, moderniser les pratiques et affirmer une identité fondée sur des cépages autochtones et une histoire viticole millénaire.

Les vins arméniens sont aujourd'hui présents dans près de 40 pays, avec une attention particulière portée à l'Europe de l'Ouest et à l'Amérique du Nord. En parallèle, la consommation intérieure progresse, passant de 2 litres par habitant en 2016 à près de 5 litres en 2024, témoignant d'un regain d'intérêt pour la culture du vin au niveau national.

Cette dynamique bénéficie aussi à l'œnotourisme. Des régions comme le Vayots Dzor ou l'Ararat attirent un nombre croissant de visiteurs, séduits par la diversité des paysages, le patrimoine culturel et la singularité des vins. L'accueil en mai 2026 du Concours Mondial de Bruxelles va sans aucun doute renforcer cette visibilité, confirmant l'Arménie comme un vignoble à suivre de près.

Source : Armenia Travel

Over the past decade, the country's vineyard landscape has become more structured and increasingly premium-focused. Investment has intensified, both in vineyards and winemaking facilities, while the number of estates has risen steadily. The objective is clear: to enhance the value of terroirs, modernise practices and assert a distinctive identity built on indigenous grape varieties and a millennia-old winemaking heritage.

Today, Armenian wines are distributed in nearly 40 countries, with particular emphasis on Western Europe and North America. At the same time, domestic consumption is on the rise, increasing from 2 litres per capita in 2016 to almost 5 litres in 2024, signalling a renewed national engagement with wine culture.

This momentum is also driving the development of wine tourism. Regions such as Vayots Dzor and Ararat are attracting a growing number of visitors, drawn by the diversity of landscapes, rich cultural heritage and the singular character of the wines. Hosting the Concours Mondial de Bruxelles in May 2026 is set to further enhance this visibility, confirming Armenia as a wine region well worth watching.

VIN DE TAHITI

L'audace de Rangiroa, des vignes au paradis



Au cœur du vaste atoll de Rangiroa, l'un des plus grands au monde, un vignoble de seulement quelques hectares semble défier les lois de la nature et de la géographie. Le Domaine Ampélicacées, plus connu sous le nom de Vin de Tahiti, est né de la vision audacieuse de Dominique Auroy, pionnier qui lança le projet dès 1991. Après des années d'essais à travers la Polynésie, c'est finalement à Avatoru sur le motu de Rangiroa qu'il planta les premières vignes en 1997, sur un sol entièrement constitué de corail. Depuis 2002, l'œnologue Sébastien Thépénier dirige l'exploitation et incarne le savoir-faire du domaine dans ses moindres détails.

Le vignoble couvre aujourd'hui environ six hectares, posés à quelques dizaines de mètres du lagon d'un côté et du grand océan de l'autre. Il tient sa singularité d'un terroir quasiment unique au monde : un sol 100% corallien, blanc, poreux, filtrant à une vitesse incroyable et réfléchissant intensément la lumière. Cette matrice minérale nourrit la vigne tout en la mettant sous tension. Le résultat se lit ensuite dans les verres, à travers des vins ciselés, presque cristallins. Ce terroir, travaillé dans le respect de son environnement, a obtenu la certification biologique en 2016, couronnant des années d'efforts pour adapter des pratiques durables à un climat tropical exigeant.

Rangiroa bénéficie d'un climat régulier autour de 26° C et d'un ensoleillement quasi permanent. Sans saison froide naturelle, la vigne ne connaît pas de repos hivernal : c'est la taille qui détermine son cycle de croissance. Cette approche permet deux vendanges par an, un rythme particulièrement rare dans le monde viticole et qui impose une précision constante. Le raisin est ensuite transporté en bateau jusqu'à la cave d'Avatoru, étape supplémentaire qui renforce le caractère hors normes de cette production.

Les vignes, plantées en franc de pied, s'articulent autour de trois cépages sélectionnés pour leur résistance et leur capacité d'adaptation. L'Italia blanc apporte son aromatique délicat, le carignan rouge structure la matière et donne même naissance à un vin blanc unique à base de raisins noirs, et le muscat de Hambourg apporte explosivité et suavité.

Vin de Tahiti: The audacity of Rangiroa, vines in paradise

At the heart of the vast Rangiroa atoll, one of the largest in the world, a vineyard spanning just a few hectares appears to defy the laws of nature and geography. Domaine Ampélicacées, better known as Vin de Tahiti, was born from the bold vision of Dominique Auroy, a pioneer who launched the project as early as 1991. After years of trials across Polynesia, it was ultimately in Avatoru, on the motu of Rangiroa, that the first vines were planted in 1997, on soils composed entirely of coral. Since 2002, winemaker Sébastien Thépénier has overseen the estate, embodying its expertise down to the finest detail.



Depuis 2023, une nouvelle page s'écrit avec l'arrivée de la cuvée Amphore. Élaborée à base de carignan et élevée en jarres de terre cuite, elle offre une lecture inédite du terroir corallien. L'élevage en amphore vient adoucir la tension minérale, arrondir les angles et révéler une matière plus ample, sans maquiller la pureté originelle du raisin. Le résultat est un vin au profil presque méditatif : une bouche vibrante, des notes salines assumées et une expression aromatique aérienne où se mêlent fruits blancs, écorce de citron et touches florales.

Déguster un vin de Rangiroa, c'est savourer la rencontre de la mer et du soleil, du corail et du fruit, de la Polynésie et de l'audace humaine. Le *Blanc de Corail* révèle ainsi une minéralité droite, parfaite pour accompagner un carpaccio de mahi-mahi à la coco, où l'onctuosité du plat rencontre la fraîcheur du vin. Le *Rosé Nacarat*, délicat et lumineux, dialogue admirablement avec un sashimi de thon où sa finesse fruitée épouse l'iode du poisson. Quant à *Amphore*, elle s'accorde merveilleusement avec une langouste grillée au beurre de vanille : la salinité du vin répond à la richesse du mets, créant une harmonie profonde et inattendue.

À Rangiroa, la vigne ne perpétue pas la tradition. Elle la réinvente. Et chaque cuvée est une preuve supplémentaire qu'un grand vin peut naître au milieu du Pacifique, pourvu qu'on lui offre du courage, de la précision et un sol aussi singulier que le corail.

AC / Photos : Vin de Tahiti



Today, the vineyard covers around six hectares, set just a few dozen metres from the lagoon on one side and the open ocean on the other. Its singularity lies in a terroir that is virtually unique worldwide: a 100 percent coralline soil, white, porous, highly filtering and intensely reflective of light. This mineral matrix nourishes the vine while placing it under constant tension. The result is expressed in the glass through wines that are precise, almost crystalline. Farmed with deep respect for its environment, the terroir was awarded organic certification in 2016, the culmination of years of effort to adapt sustainable practices to a demanding tropical climate.

Rangiroa enjoys a remarkably stable climate, averaging around 26°C, with near-constant sunshine. With no natural cold season, the vine experiences no winter dormancy; pruning alone dictates its growth cycle. This approach allows for two harvests per year, a rhythm that is particularly rare in the wine world and one that demands unwavering precision. The grapes are then transported by boat to the Avatoru winery, an additional step that further reinforces the exceptional nature of this production.

The vines, planted on their own roots, are structured around three grape varieties selected for their resilience and adaptability. White Italia provides delicate aromatics, red Carignan brings structure and even gives rise to a unique white wine made from black grapes, while Muscat of Hamburg contributes intensity and suppleness. Since 2023, a new chapter has begun with the introduction of the Amphore cuvée. Made from Carignan and aged in terracotta jars, it offers a fresh interpretation of the coralline terroir. Amphora ageing softens the mineral tension, rounds out the edges and reveals a broader texture, without masking the grape's original purity. The result is a wine with an almost meditative profile: a vibrant palate, pronounced saline notes, and an airy aromatic expression combining white fruits, lemon peel and floral nuances.

Tasting a wine from Rangiroa is to savour the meeting of sea and sun, coral and fruit, Polynesia and human audacity. *Blanc de Corail* reveals a focused minerality, making it an ideal partner for a coconut-infused mahi-mahi carpaccio, where the dish's richness meets the wine's freshness. *Rosé Nacarat*, delicate and luminous, pairs beautifully with tuna sashimi, its refined fruit character echoing the iodine notes of the fish. As for *Amphore*, it finds a remarkable match with grilled lobster served with vanilla butter, the wine's salinity responding to the richness of the dish to create a deep and unexpected harmony.

In Rangiroa, the vine does not perpetuate tradition. It reinvents it. And each cuvée stands as further proof that a great wine can be born in the middle of the Pacific, provided it is given courage, precision and a soil as singular as coral.



RƯỢU LÀNG

Comment un alcool de riz vietnamien rustique a conquis le monde

À travers l'Asie, le riz constitue depuis longtemps le socle de certaines des traditions alcooliques les plus respectées au monde. Le Japon a porté la fermentation du riz à un haut degré de raffinement avec le saké ; la Corée l'a distillé pour donner naissance au soju ; la Chine a élevé les spiritueux de grains grâce à l'intensité et à la complexité du baijiu. Le Vietnam, malgré des siècles de distillation du riz, est pourtant resté largement absent du paysage international : son rượu demeurait informel, peu standardisé et rarement évalué selon les critères internationaux des spiritueux. Rượu Làng a été créé pour changer cette situation.

Fondé en 2024, Rượu Làng incarne une réinterprétation moderne des distillats de riz vietnamiens, en phase avec les standards de qualité contemporains tout en restant profondément ancré dans son origine. En seulement deux ans, la marque a acquis une reconnaissance internationale significative, remportant de prestigieuses récompenses mondiales et obtenant des référencements dans des hôtels cinq étoiles et des restaurants distingués par le Guide Michelin. Une performance exceptionnelle pour une catégorie de spiritueux jusqu'alors sous-représentée.

Rượu Làng: how a rustic Vietnamese rice liquor won over the world || Across Asia, rice has long formed the foundation of some of the world's most respected alcoholic traditions. Japan refined rice fermentation into sake; Korea distilled it into soju; China elevated grain spirits through the complex intensity of baijiu. Vietnam, despite centuries of rice distillation, remained largely absent from the global conversation its rượu being informal, unstandardised, and rarely evaluated by international spirits criteria. Rượu Làng was created to change that.

Founded in 2024, Rượu Làng represents a modern reinterpretation of Vietnamese rice distillates, aligned with contemporary quality benchmarks while remaining rooted in origin. In just two years, the brand has gained significant international recognition, earning major global awards and securing placements in five-star hotels and Michelin-listed restaurants, an exceptional achievement for a previously underrepresented spirits category.



Le projet a été initié par Phoebe Tran, dont le parcours s'inscrit davantage dans le leadership technologique mondial que dans la distillation traditionnelle. Issue d'une famille agricole de la province de Vinh Phúc, elle a ensuite mené une carrière internationale chez IBM, Oracle, Facebook et Google, avant d'obtenir un Executive MBA à l'INSEAD. Son passage de la tech aux spiritueux est né d'une question de plus en plus pertinente pour les professionnels des boissons : si le saké exprime le Japon, si le shochu reflète la Corée et si le baijiu définit la Chine, pourquoi le Vietnam n'aurait-il pas articulé son propre spiritueux de riz à destination du monde ?

Sur le plan technique, Rượu Làng occupe une position singulière parmi les alcools à base de riz. Contrairement au saké, il est distillé et non fermenté. Contrairement au shochu, il n'est pas filtré jusqu'à la neutralité. Et contrairement au baijiu, il évite une intensité extrême dominée par les esters. Le spiritueux est élaboré à partir de nếp nương, un riz gluant rare cultivé en montagne dans la province de Bắc Kạn, issu de l'agriculture biologique et entièrement récolté à la main. Sa structure amidonnée permet une fermentation maîtrisée, offrant une expression aromatique nette, une douceur délicate et une bouche ample et texturée.

Plutôt que de s'appuyer sur l'héritage ou la tradition, Phoebe Tran a abordé la production sous l'angle du leadership et de la sélection des talents, réunissant des spécialistes très expérimentés en fermentation, distillation et contrôle qualité. Son rôle a consisté à définir une vision, à imposer des standards élevés et à créer les conditions permettant à l'excellence d'émerger.

En 2025, Rượu Làng a reçu une double Médaille d'Or et une Médaille d'Or aux SIP Awards, ainsi que des médailles d'Argent au London Spirits Competition, à l'International World Spirits Competition et au San Francisco World Spirits Competition, confirmant sa crédibilité technique sur la scène internationale.

Rượu Làng marque l'entrée du Vietnam dans le paysage mondial des spiritueux de riz, non comme une imitation de modèles existants, mais comme une expression à part entière, façonnée par son origine, la précision de son élaboration et la volonté de sa fondatrice d'oser rêver autrement.

The project was initiated by Phoebe Tran, whose background lies in global technology leadership rather than traditional distillation. Raised in a farming family in Vinh Phúc province, she later built an international career with IBM, Oracle, Facebook, and Google, and completed an Executive MBA at INSEAD. Her transition from tech to spirits was driven by a question increasingly relevant to beverage professionals: If sake expresses Japan, shochu reflects Korea, and baijiu defines China, why hasn't Vietnam articulated its own rice spirit for the world?

Technically, Rượu Làng occupies a distinct position among rice-based alcohols. Unlike sake, it is distilled rather than brewed. Unlike shochu, it is not filtered toward neutrality. And unlike baijiu, it avoids extreme ester-driven intensity. The spirit is produced from nếp nương, a rare mountain-grown sticky rice from Bắc Kạn province, organically cultivated and entirely hand-harvested. Its starch structure enables controlled fermentation, yielding aromatic clarity, gentle sweetness, and a rounded, textural palate.

Rather than relying on legacy or convention, Phoebe approached production through leadership and curation, assembling highly experienced specialists across fermentation, distillation, and quality control. Her role has been to define vision, insist on standards, and create the conditions for excellence to emerge.

In 2025, Rượu Làng received Double Gold and Gold at the SIP Awards, alongside Silver medals at the London Spirits Competition, the International World Spirits Competition, and the San Francisco World Spirits Competition, confirming its technical credibility on the global stage.

Rượu Làng signals Vietnam's entry into the global rice-based spirits landscape not as an imitation of existing models, but as a distinct expression shaped by origin, precision, and the founder's willingness to dream differently.

Phuong Maxy / Photos : Phoebe Tran



Antoine, Olivier, Éric et Jean Dujardin.

©Sovine Aventure

GRAND CRU CLASSE & VIGNOBLE JARDIN

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

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



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

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

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

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

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



AVENTURE

un rye whisky français
entre audace technique et aventure humaine

Aventure est née à Bordeaux de la rencontre de quatre amis passionnés de spiritueux et la volonté de créer un whisky à leur image. Leur choix se porte sur le seigle, une céréale encore peu exploitée en France et réputée pour sa complexité de mise en œuvre. De cette intuition naît la première distillerie française entièrement dédiée au rye whisky, offrant un style plus épicé, structuré et nerveux que les whiskies traditionnels.

ANTOINE, OLIVIER, ÉRIC... ET UN CERTAIN JEAN DUJARDIN

Le projet a rapidement été rejoint par l'acteur Jean Dujardin, séduit par cette démarche artisanale et collective. Amateur de rye qu'il a découvert à l'étranger, il s'associe à l'aventure pour accompagner le développement de la marque et participer à faire rayonner un whisky français de caractère, ancré dans le savoir-faire local et l'esprit de camaraderie.

LA VOIE DU SEIGLE

Travailler le seigle impose des choix techniques forts. Sa viscosité naturelle rend le brassage délicat et nécessite une distillation *on grain*, conservant le grain dans le moût afin de préserver toute la richesse aromatique. Cette maîtrise artisanale s'accompagne d'une production intégralement réalisée sur place, en petits lots, pour garantir précision et identité.

Le vieillissement s'opère dans un chai urbain installé à Bordeaux. Non climatisé, soumis aux variations de température, il favorise des échanges rapides entre le bois et l'alcool, donnant naissance à des profils intenses et expressifs en quelques années seulement.

Approvisionnement en céréales biologiques françaises, expérimentations sur les fûts et ancrage territorial affirmé : *Aventure* revendique une vision singulière du rye, à la fois technique, contemporaine et profondément humaine.

Xavier Lacombe

Aventure: a French Rye Whisky between technical boldness and human spirit || *Aventure* was born in Bordeaux from the meeting of four friends passionate about spirits and driven by the desire to create a whisky that reflected their identity. Their choice fell on rye, a grain still relatively underexplored in France and renowned for the technical challenges it presents. From this intuition emerged the first French distillery entirely dedicated to rye whisky, crafting a style that is spicier, more structured and more vibrant than traditional whiskies.

Antoine, Olivier, Eric... and a certain Jean Dujardin

The project was soon joined by actor Jean Dujardin, who was drawn to its artisanal and collective approach. A rye enthusiast who discovered the spirit abroad, he became part of the venture to support the brand's development and help promote a characterful French whisky, rooted in local expertise and a genuine spirit of camaraderie.

The rye path

Working with rye demands strong technical choices. Its natural viscosity makes mashing particularly delicate and requires *on-grain* distillation, whereby the grain remains in the mash to preserve its full aromatic richness. This artisanal mastery is matched by a production process carried out entirely on site, in small batches, ensuring precision and a clear identity.

Ageing takes place in an urban warehouse in Bordeaux. Unclimatised and exposed to natural temperature variations, the cellar encourages rapid interaction between wood and spirit, giving rise to intense and expressive profiles within just a few years.

Sourcing organic French cereals, experimenting with cask types and maintaining a strong territorial anchorage, *Aventure* asserts a distinctive vision of rye whisky – one that is technical, contemporary and deeply human.

EN SAVOIR → AVENTUREWHISKY.COM

ARMAGNAC LAGUILLE

toujours en mouvement

Au cœur du Gers, à Eauze, on peut dire du Domaine Laguille qu'il incarne le renouveau de l'Armagnac !

La propriété est aujourd'hui dirigée par Nathalie Vignoli, 36 ans, qui a fait le choix fort de reprendre ses études pour obtenir un BTS viticulture-œnologie avant de rejoindre le domaine familial. Son ambition : moderniser l'image de l'armagnac sans renier son héritage. L'exploitation familiale est ainsi certifiée HVE niveau 3. Distillé au domaine, l'Armagnac Laguille revendique une production maîtrisée, du travail de la vigne à l'élevage en fût. Dans un contexte de regain d'intérêt pour l'appellation dont les volumes ont nettement progressé ces dernières années, Nathalie Vignoli entend rendre ce spiritueux plus accessible, plus lisible et reconnecté aux usages contemporains.

La cuvée *Sélection d'Artagnan*, élue *Armagnac français préféré* au *Concours des Spiritueux Français 2025*, illustre cette dynamique. Mais c'est surtout la Blanche d'Armagnac qui symbolise ce virage : eau-de-vie non vieillie, fraîche et aromatique, elle séduit les mixologues par sa polyvalence et son profil fruité et floral. Alternative française aux spiritueux blancs internationaux, elle ouvre l'armagnac à de nouveaux territoires d'expression. Aux côtés de ses armagnacs, le domaine produit également des vins IGP Côtes de Gascogne, confirmant une approche globale du terroir.

Avec Nathalie Vignoli, le Domaine Laguille s'inscrit dans une génération de producteurs décidés à conjuguer tradition gasconne, exigence technique et ouverture vers de nouveaux publics.

Xavier Lacombe

Armagnac Laguille, always moving forward
|| In the heart of the Gers, in Eauze, Domaine Laguille can truly be said to embody the renewal of Armagnac.

The estate is now run by 36-year-old Nathalie Vignoli, who made the bold decision to resume her studies and obtain a BTS in viticulture and oenology before joining the family domaine. Her ambition is clear: to modernise the image of Armagnac without denying its heritage. The family estate is certified HVE Level 3. Distilled on site, Armagnac Laguille stands for controlled production, from vineyard work through to barrel ageing. At a time when interest in the appellation has revived and volumes have risen significantly in recent years, Nathalie Vignoli is committed to making this spirit more accessible, more understandable and more closely aligned with contemporary consumption habits.

The cuvée *Sélection d'Artagnan*, voted *Favourite French Armagnac* at the *2025 Concours des Spiritueux Français*, illustrates this momentum. Yet it is above all the Blanche d'Armagnac that symbolises this shift: an unaged eau-de-vie, fresh and aromatic, it appeals to mixologists for its versatility and its fruity, floral profile. A French alternative to international white spirits, it opens Armagnac to new territories of expression. Alongside its Armagnacs, the estate also produces IGP Côtes de Gascogne wines, confirming a comprehensive approach to terroir.

With Nathalie Vignoli at the helm, Domaine Laguille is part of a generation of producers determined to combine Gascon tradition, technical precision and openness to new audiences.

EN SAVOIR ➔ WWW.LAGUILLE.COM



Nathalie Vignoli.

© Les Conteurs

G
 CHAMPAGNE
GREMILLET
 CÔTE DES BAR

Tous vos succès méritent un Gremillet

EPERNAY FRANCE
ESTERLIN
 CHAMPAGNE

GAMME IDENTITAIRE & AUTHENTIQUE

www.champagne-esterlin.com
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COGNAC MÉNARD

un héritage familial qui dévoile son premier millésime



LALLIER
CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE

LALLIER
CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE
REFLEXION
RO22
BRUT

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

CAMPARI FRANCE - R.C.S. PARIS 511 042 368

Implantée depuis 1815 en Grande Champagne, premier cru de cognac, la famille Ménard cultive sa passion du terroir. Viticulteurs et distillateurs pour le négoce, c'est après la Seconde Guerre mondiale qu'elle se lance dans la mise en bouteille et la commercialisation de sa production.

En 1946, les frères Guy et Pierre Ménard entreprennent de parcourir la France puis l'Europe afin de promouvoir leur savoir-faire et affirmer l'identité de la maison. Leur engagement et leur constance leur permettent de nouer des partenariats durables, à l'image de la Maison Nicolas, qui distribue les cognacs et Pineau des Charentes Ménard depuis 1958.

Aujourd'hui, la nouvelle génération perpétue cet héritage avec la même exigence. Attachée au respect des engagements pris par ses aïeux, elle s'emploie également à développer de nouveaux projets.

L'année 2026 sera marquée par le lancement d'un cognac inhabituel dans la gamme Ménard : un millésime 1998. Conservé en fûts de chêne et suivi avec patience pendant de longues années, ce lot a été jugé par le maître de chai Jean-Yves Ménard et son fils Stéphane comme ayant atteint son « rancio » idéal ; une richesse aromatique surprenante et singulière, suffisamment élevée pour être protégée sous verre. Le millésime sera disponible pour les fêtes de fin d'année.

En Grande Champagne, le temps façonne l'excellence : pour la famille Ménard, le cognac est avant tout une histoire de patience et de transmission.

Cognac Ménard: A family legacy unveils its first vintage release || Established in 1815 in Grande Champagne, Cognac's premier cru, the Ménard family has long cultivated its passion for terroir. Winegrowers and distillers supplying the trade, it was only after the Second World War that the family began bottling and marketing its own production.

In 1946, brothers Guy and Pierre Ménard set out across France and later Europe to promote their expertise and assert the identity of the House. Their dedication and consistency enabled them to build lasting partnerships, notably with Maison Nicolas, which has distributed Ménard Cognacs and Pineau des Charentes since 1958.

Today, the new generation continues this legacy with the same exacting standards. Committed to honoring the foundations laid by their forebears, they are also focused on developing new projects.

The year 2026 will mark the release of an unusual expression within the Ménard range: a 1998 vintage Cognac. Aged in oak casks and carefully monitored over many years, this lot was deemed by cellar master Jean-Yves Ménard and his son Stéphane to have reached its ideal

“rancio” character — a singular and remarkably expressive aromatic richness, fully mature and deserving of individual bottling. The vintage will be available in time for the year-end festive season.

In Grande Champagne, time shapes excellence: for the Ménard family, Cognac is above all a story of patience and transmission.



Marion, Philippe, Jean-Yves et Stéphane Ménard.

CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTÈPHE

La remarquable expression de l'âme de Saint-Estèphe

petitbocq.com

EN SAVOIR → WWW.COGNAC-MENARD.COM



THE NETHERFIELD

l'art d'embouteiller le temps, de la Sibérie à l'Écosse

Au cœur des Lowlands, à la sortie de Strathaven, une longue allée bordée d'arbres mène au domaine de Netherfield, élégante propriété de style géorgien entourée d'écuries, d'un lac et de pâturages. C'est dans ce décor écossais que je retrouve Roman Sayapin et son épouse Radmila Istomina, en pleine préparation d'une visite.

Originaire de Sibérie orientale, Roman m'accueille avec un sourire avant de m'entraîner dans l'entrepôt installé dans les anciennes écuries. Fûts de tous âges, cuves pleines et poste de mise en bouteille composent aujourd'hui leur salle au trésor. Un valinch à la main, Roman puise une rasade directement dans un fût et m'en sert un dram : « Tu arrives au bon moment. Goûte-moi ça. » L'aventure Netherfield est née de cette passion : l'anticipation, le soin apporté à chaque fût et le plaisir du partage. Nomades de longue date, Roman et Radmila ont vécu entre la Chine et l'Europe avant qu'un voyage en Écosse les séduise tellement par ses paysages, son climat vivifiant et la chaleur des rencontres qu'ils décident de s'y installer.

Roman se souvient de son premier whisky à Pékin - un simple Johnnie Walker Black qui le convainc qu'il avait trouvé son breuvage de prédilection. Il commence une collection qui l'amène vite à privilégier l'achat de fûts plutôt que de bouteilles, jugées trop petites pour partager avec les amis. Sa rencontre avec Donald MacLellan, courtier expérimenté, marque un tournant : unis par une même vision, ils s'associent pour développer le projet. Lorsque Roman et Radmila découvrent le domaine de Netherfield, ils tombent sous le charme et décident d'en faire leur lieu de vie et d'y entreposer leur collection.

La rénovation d'une demeure de 1776 en plein hiver écossais n'était pas de tout repos et priorité fut donnée à l'entrepôt, aujourd'hui fort de près de 200 fûts soigneusement suivis, parfois vieillies dans plusieurs fûts, puis embouteillées au moment idéal. Être embouteilleur indépendant leur permet d'offrir des whiskies de toutes les régions d'Écosse tout en apportant leur touche personnelle, qu'ils ont plaisir à partager avec les visiteurs lors de dégustations.



Roman Sayapin et Donald MacLellan.

The Netherfield: the art of bottling time, from Siberia to Scotland || *In the heart of the Lowlands, just outside Strathaven, a long tree-lined drive leads to the Netherfield estate, an elegant Georgian property surrounded by former stables, a lake and rolling pastureland. It is in this quintessentially Scottish setting that I meet Roman Sayapin and his wife, Radmila Istomina, as they prepare for a private visit.*

Originally from eastern Siberia, Roman greets me with a smile before leading me into the warehouse housed in the old stables. Casks of all ages, full vats and a bottling station now make up their treasure room. Valinch in hand, Roman draws a measure straight from a barrel and pours me a dram. "You've come at just the right time. Taste this".

The Netherfield journey was born of this very passion: anticipation, meticulous care for each cask and the pleasure of sharing. Long-time nomads, Roman and Radmila lived between China and Europe before a trip to Scotland captivated them so completely —its landscapes, bracing climate and warmth of spirit—that they chose to settle here.

Roman recalls his first whisky in Beijing, a simple Johnnie Walker Black that convinced him he had found his drink of choice. He began building a collection, soon favouring the purchase of casks over bottles, deemed too small to share with friends. Meeting seasoned broker Donald MacLellan proved pivotal.

Radmila évoque également le lancement d'une vodka, Black Lake, filtrée à froid pour la rendre pure et soyeuse. L'idée est née de discussions avec des amis écossais, curieux de savoir ce qu'était une vraie vodka. Le contraste avec le whisky les a séduits : là où le whisky brille par sa complexité, une vodka se distingue par sa pureté et un goût neutre. Produire les deux évoque pour eux le yin et le yang, un clin d'œil à leur temps en Chine et à leurs racines sibériennes.

La journée s'achève et alors que les visiteurs, réchauffés par la dégustation, quittent le domaine, Roman remet rapidement de l'ordre à l'entrepôt avant de m'inviter à m'asseoir. Je le vois fatigué, mais cela ne l'empêche pas d'ouvrir encore une bouteille. Ses yeux s'illuminent à nouveau quand il raconte l'histoire de cette édition limitée, créée pour les 25 ans du festival de montgolfières de Strathaven. C'est un splendide 14 ans d'âge à la couleur profonde, vieilli d'abord en fûts de chêne américain, puis en puncheons de Xérès Pedro Ximénez. Superbe, il me transporte du chocolat noir à la pomme cuite et au cassis.

Assis là, je mesure tout le chemin parcouru en si peu de temps. Pourtant, ce n'est qu'un début : le prochain chapitre s'écrit déjà, avec la construction prochaine d'une distillerie sur le domaine. Roman et Radmila ne se pressent pas, ils savent que les bonnes choses prennent du temps. Et à en juger par la qualité de leurs premières créations, leur patience et leur travail seront bientôt récompensés.

Aurélien Foucault
Photos : Courtesy of The Netherfield

EN SAVOIR → THENETHERFIELD.COM



Roman Sayapin et Radmila Istomina.



L'entrepôt.

United by a shared vision, they joined forces to develop the project. When Roman and Radmila discovered Netherfield, they fell in love with the estate and decided to make it both their home and the resting place of their collection.

Renovating a house dating from 1776 in the depths of a Scottish winter was no small undertaking, and priority was given to the warehouse, which now holds nearly 200 carefully monitored casks. Some whiskies are matured in several different casks before being bottled at their optimal moment. As independent bottlers, they are able to source whiskies from across Scotland, adding their own signature touch and sharing it with visitors during tastings.

Radmila also speaks of launching Black Lake vodka, cold-filtered for purity and silkiness. The idea emerged from conversations with Scottish friends curious about what a true vodka should be. The contrast with whisky appealed to them: where whisky shines through complexity, vodka distinguishes itself through purity and neutrality. Producing both evokes a form of yin and yang, a nod to their years in China and their Siberian roots.

As the day draws to a close and visitors, warmed by the tasting, depart the estate, Roman tidies the warehouse before inviting me to sit. Though visibly tired, he cannot resist opening yet another bottle. His eyes light up as he recounts the story behind a limited edition created to mark the 25th anniversary of the Strathaven Balloon Festival. A superb 14-year-old of deep hue, first matured in American oak casks and then finished in Pedro Ximénez sherry puncheons, it moves effortlessly from dark chocolate to baked apple and blackcurrant.

Sitting there, I reflect on how far they have come in such a short time. And yet, this is only the beginning. The next chapter is already taking shape with plans to build a distillery on the estate. Roman and Radmila are in no hurry; they know that good things take time. Judging by the quality of their first releases, their patience and dedication will soon be rewarded.





HÔTEL LE CEP

le repère des épicuriens

La tonnelle de l'hôtel Le Cep.

Il y a des lieux où l'on dort. Et puis il y a ceux où l'on apprend, où l'on goûte, où l'on échange. À Beaune, l'Hôtel Le Cep, 5 étoiles, s'est imposé comme un véritable repaire d'épicuriens. Pas seulement pour le plaisir des sens, mais pour la richesse des conversations et la profondeur des découvertes.

Ici, l'œnotourisme est pensé comme une expérience globale. Dans les caveaux voûtés, plus de 1 200 références de vins de Bourgogne composent une collection unique, patiemment construite au fil des années. Des grandes signatures aux domaines confidentiels, des millésimes anciens aux jeunes promesses, chaque bouteille est choisie pour ce qu'elle raconte du terroir. La présence d'un chef sommelier intégré à l'hôtel, situation encore rare dans l'hôtellerie française, change radicalement la perspective. La dégustation devient conversation. On décrypte les climats, on compare les expressions d'un même village, on questionne l'impact d'un millésime. Ici, la connaissance circule avec générosité.

Les masterclass prolongent cette philosophie. Limitées à douze participants, elles privilégient la qualité des échanges. Thématiques précises, verticales de grands crus, explorations de spiritueux rares : chaque session est conçue comme un moment privilégié. On y vient pour affiner son palais, mais aussi pour partager une soirée mémorable, portée par la passion et la transmission.

Hôtel Le Cep, a haven for epicureans

|| *There are places where one simply sleeps. And then there are those where one learns, tastes and exchanges. In Beaune, the five-star Hôtel Le Cep has established itself as a true haven for epicureans — not only for the pleasure of the senses, but for the richness of conversation and the depth of discovery it offers.*

Here, wine tourism is conceived as a fully immersive experience. In its vaulted cellars, more than 1,200 Burgundy references form a unique collection, patiently built over the years. From renowned estates to confidential domaines, from mature vintages to rising talents, each bottle is selected for what it reveals about its terroir. The presence of an in-house head sommelier, still a rarity in French hospitality, fundamentally transforms the perspective. Tastings become conversations. Climats are deciphered, expressions of the same village compared, the impact of vintage explored. Knowledge is shared generously.

Masterclasses extend this philosophy. Limited to twelve participants, they prioritise the quality of exchange. Focused themes, vertical tastings of grands crus, explorations of rare spirits: each session is designed as a privileged moment. Guests come to refine their palate, but also to share a memorable evening shaped by passion and transmission.

L'exploration se poursuit dans les vignes où balades, dégustations au cœur des parcelles et mises en perspective historique permettent de comprendre la nature des sols ou encore les Climats bourguignons. Une immersion qui peut se faire à pied, en VTT électrique, et même en quad.

L'expérience prend aussi tout son sens au Paradis, fumeur et bar à alcools rares. Véritable sanctuaire, l'espace rassemble une collection remarquable de chartreuses anciennes, de cognacs rares, de whiskies et autres spiritueux de caractère. Dans une atmosphère feutrée, la dégustation devient un rituel.

The experience continues in the vineyards, where walks, tastings among the vines and historical insights illuminate soil composition and the famed Burgundian Climats. Immersion can take place on foot, by electric mountain bike or even by quad.

The journey also unfolds at Le Paradis, the hotel's cigar lounge and rare spirits bar. A true sanctuary, it houses a remarkable collection of old Chartreuse liqueurs, rare Cognacs, whiskies and other characterful spirits. In an intimate setting, tasting becomes ritual.



Le restaurant Lunchbox.



La cour du XVI^e siècle.



Le caveau de dégustation.



Le fumeur.



Le bar et la terrasse.

Autour de cette offre œnotouristique gravite une vision plus large de l'art de vivre bourguignon : tables de caractère (Lunchbox, table végétarienne et Loiseau des Vignes en partenariat avec le groupe Bernard Loiseau), instants de détente au spa, parenthèses holistiques... Tout concourt à créer une expérience où l'hospitalité s'incarne dans le détail.

Le Cep ne se contente pas d'accueillir des voyageurs. Il rassemble les esprits curieux, les esthètes, qui cherchent à enrichir leur regard autant que leur palais.

EN SAVOIR → WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM

This wine-focused offering is part of a broader vision of the Burgundian art of living: distinctive dining venues (Lunchbox, a vegetarian table, and Loiseau des Vignes in partnership with Groupe Bernard Loiseau), spa moments and holistic interludes. Every detail contributes to an experience where hospitality is expressed with precision and care.

Le Cep does more than welcome travellers. It brings together curious minds and aesthetes seeking to enrich their perspective as much as their palate.

Photos : Hôtel Le Cep



LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

LE BLOG

3^e édition de la FÊTE DU VIN BIO

Du 23 mai au 6 juin, Montpellier et sa métropole accueilleront une nouvelle édition de la Fête du Vin Bio, qui s'étendra cette année jusqu'à Toulouse et sa métropole. Intégrée au Printemps Bio et à la Semaine de la Bio, la Fête du Vin Bio proposera un voyage immersif au cœur du vin bio. Pendant 15 jours, le public est invité à découvrir une programmation riche et variée : rencontres avec les vignerons, accords mets et vins bio, dégustations, ateliers pédagogiques, soirées à thème, offres spéciales, ... et bien plus encore !

Retrouvez le programme complet et la liste des établissements partenaires sur www.lafeteduvinbio.com et sur l'appli mobile Destination Hérault.

3rd edition of the Fête du Vin Bio || From May 23 to June 6, Montpellier and its metropolitan area will host a new edition of the Fête du Vin Bio, which this year will extend to Toulouse and its metropolitan area. Part of the Printemps Bio and the Semaine de la Bio, the festival offers an immersive journey into the heart of organic wine. Over the course of 15 days, visitors are invited to explore a rich and varied program:



meet the winemakers, enjoy organic food and wine pairings, tastings, educational workshops, themed evenings, special offers, and much more.

The full program and list of partner venues are available at www.lafeteduvinbio.com and on the Destination Hérault mobile app.

Festival "Musique dans les Vignes"

La Société des Concerts Populaires d'Angers organise, du 20 au 28 juin 2026, la 10^e édition du festival "Musique dans les Vignes", un voyage musical au cœur du vignoble de Savennières, village emblématique du Val de Loire, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Beethoven, Schubert, Ravel, ... les classiques de la musique de chambre sont mis en lumière par des artistes de renommée mondiale.

Pendant 9 jours, grands concerts publics, concerts secrets et intimistes, rencontres avec des vignerons et dégustations, dîner aux chandelles... vont rythmer des moments d'exception.

La billetterie est accessible sur place, sur www.musiquedanslesvignes.fr, à la FNAC, et à la Librairie Lhériaux à Angers.

The Société des Concerts Populaires d'Angers will host the 10th edition of the "Musique dans les Vignes" festival from June 20 to 28, 2026. This musical journey unfolds in the heart of the Savennières vineyard, an emblematic village of the Loire Valley listed as a UNESCO World Heritage site. Beethoven, Schubert, Ravel... the great classics of chamber music will be brought to life by internationally renowned artists.

Over the course of nine days, the festival will feature major public concerts, intimate and secret performances, meetings with winemakers and tastings, as well as candlelit dinners, creating a series of truly exceptional moments.

Tickets are available on site, online at www.musiquedanslesvignes.fr, at FNAC, and at the Librairie Lhériaux in Angers.



Châlons-en-Champagne accueille LA MARCHÉ DES RÉCONCILIATIONS

Le 28 juin 2026, Châlons-en-Champagne donne le coup d'envoi de la saison estivale avec la neuvième Marche des Réconciliations, mêlant randonnée, patrimoine UNESCO et instants détendus. Au bout du chemin : un Grand Jard en fête, des animations, et l'installation de Châlons Plage. Pensée comme un rendez-vous convivial, la Marche des Réconciliations immerge ses participants au cœur du patrimoine et des paysages de la Champagne et célèbre l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au Patrimoine mondial de l'Humanité (inscription actée le 4 juillet 2015).

Les trois parcours balisés seront ponctués d'animations et de points de ravitaillement :

- 8 km pour les marcheurs occasionnels
- 14 km pour les amateurs
- 22 km pour les plus sportifs

Les itinéraires traverseront plusieurs sites emblématiques de la ville, parmi lesquels la maison de champagne bicentenaire Joseph Perrier, le Jard anglais, les bords de Marne, la cathédrale Saint-Etienne, l'Hôtel de Ville... L'après-midi sera animé par des associations locales et les Maisons de champagne châlonnaises.

Inscriptions et départs à partir de 8h au kiosque du Grand Jard - Accès libre et gratuit.

Plus d'infos sur www.chalons-tourisme.com

Châlons-en-Champagne hosts the Marche des Réconciliations || On June 28, 2026, Châlons-en-Champagne will launch the summer season with the ninth edition of the Marche des Réconciliations, combining walking, UNESCO heritage and relaxed moments of conviviality. At the end of the route awaits a festive Grand Jard, with entertainment and the opening of Châlons Plage.

Designed as a friendly gathering, the Marche des Réconciliations immerses participants in the landscapes and heritage of Champagne while celebrating the inscription of the Hillsides, Houses and Cellars of Champagne on the UNESCO World Heritage List (officially recognised on July 4, 2015).

Three marked routes will be punctuated with activities and refreshment stops:

- 8 km for occasional walkers
- 14 km for enthusiasts
- 22 km for the more athletic

The routes will pass several emblematic sites of the city, including the bicentenary Champagne house Joseph Perrier, the

Jard Anglais, the banks of the Marne, Saint-Étienne Cathedral and the Town Hall. The afternoon will be enlivened by local associations and Champagne houses from Châlons.

Registrations and departures from 8 a.m. at the Grand Jard kiosk - Free access.

More information at www.chalons-tourisme.com.



La Route du Champagne en Fête 2026

Le 1^{er} et 2 août, la rive droite de l'Aube présentera au public 22 vigneronnes réparties sur 10 villages. Ces dernières inviteront à déguster leurs champagnes autour d'animations variées (dégustation géo-sensorielle avec Geoffrey Orban, masterclass avec Jean-Luc Pouteau, visite guidée du Cellier du XII^e siècle chez Champagne Monial...) Un carnet de tickets de dégustation permettra aux visiteurs de profiter de flûtes tout au long de l'événement.

9 000 passeports sont disponibles contenant 22 tickets de dégustation au tarif de 45€ en prévente et 50€ sur place. Infos et réservation : www.routeduchampagne.com



On August 1 and 2, the right bank of the Aube will showcase 22 winegrowers across 10 villages. Visitors will be invited to taste their champagnes through a range of experiences, including a geo-sensory tasting with Geoffrey Orban, a masterclass with Jean-Luc Pouteau, and a guided tour of the 12th-century cellar at Champagne Monial. A tasting pass will allow guests to enjoy champagne flutes throughout the event.

A total of 9,000 passes are available, each including 22 tasting tickets, priced at €45 in advance and €50 on site. More information and bookings: www.routeduchampagne.com

ABONNEZ-VOUS ! *Subscribe !*



SommelierS INTERNATIONAL



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITUEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE ET DANS LE MONDE

*A unique overview of the finest wines
& spirits from all over the world*

ABONNEMENT

	1 an (4 n°)	2 ans (8 n°)
France	50 €	90 €
U.E.	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À chaque numéro, découvrez les dégustations
des plus grands sommeliers du monde.

*In each issue, discover world's greatest
sommeliers' tasting reviews.*

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom.....

Société.....

Tel..... Mail.....

Adresse.....

Code postal..... Ville.....

Pays.....

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
FRANCE



Recommandé pour
les professionnels.
Par des professionnels.



**Les caves à vin Liebherr, pour le
plaisir de déguster de bons vins.**

Que ce soit pour les conserver jusqu'à maturation définitive, les maintenir à une température de dégustation parfaite ou les présenter de manière attractive et prêts à être servis, les caves à vin Liebherr offrent aux bons crus l'espace et le climat qu'ils méritent.

Des températures constantes préservent le caractère du vin et l'humidité adéquate de l'air garantit la souplesse des bouchons. Leur précieux contenu est préservé des odeurs indésirables et donc des altérations de goût. Et grâce à une protection élevée contre les UV, il est également protégé contre les processus de vieillissement prématurés. Enfin, les vins plus jeunes peuvent mûrir sans subir de chocs.



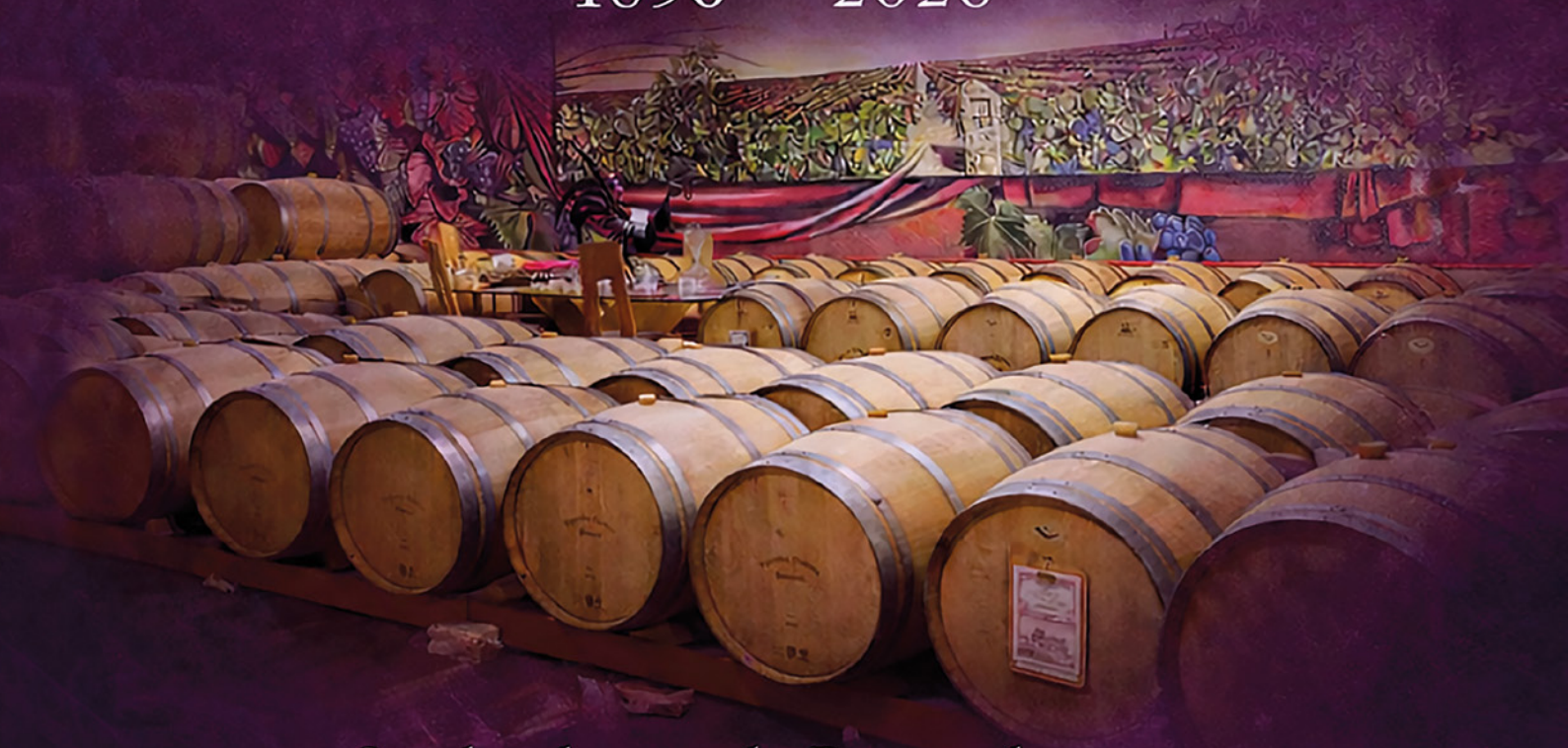
Toute notre gamme
d'appareils professionnels
sur home.liebherr.com

LIEBHERR

Château Chêne Liège

célèbre 130 ans d'histoire

1896 — 2026



Sur le plateau de Pomerol,
le temps façonne bien plus que le vin.

Depuis quatre générations, le domaine transmet avec passion
un savoir-faire où se rencontrent
tradition ancestrale et modernité.

130 ans d'exigence,
130 ans de caractère,
130 ans d'émotions à partager.

WWW.CHATEAUCHENELIEGE.FR

