

GOUR METS DE FRANCE

N°47 - Septembre 2024

Tests-Produit

29ème SESSION

Wine School by Fabrice Sommier

Rédacteur
en

Chef
FABRICE
SOMMIER





6

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE



44

LE JURY



28

COUP DE PROJECTEUR Clotilde Mengin

Sommaire

- 03 L'ÉDITO
- 04 PORTRAIT CHINOIS
de Fabrice Sommier
- 06 UNION DE LE SOMMELLERIE FRANÇAISE
- 10 MAISON DES ATELIERS
- 12 TENDANCES À LA LOUPE
Décryptées par Fabrice Sommier
- 18 LES TERROIRS DU MONDE
Une sélection de Fabrice Sommier
- 24 ACCORDS SURPRENANTS
de Fabrice Sommier
- 26 LABRUYÈRE...
Une famille, quatre domaines
- 28 COUP DE PROJECTEUR
Clotilde Mengin
- 32 JEUNE TALENT
Rossenia Coaguila Oviedo
- 34 CARTE BLANCHE
Magali Butny
- 36 LES BONNES ADRESSES
- 38 HEDONISTERIE & TATANTANIN
Plongez dans une aventure exclusive et haut de gamme au cœur du vin.
- 42 LES VINS D'ARDÈCHE
4 dénominations regroupées sous une même identité
- TESTS - PRODUIT
- 44 LE JURY
Les biographies
- 58 GOURMETS DE FRANCE
- LES FICHES PRODUIT
- 60 Château Bouissel
Héritage 2022
- 62 Château de Beaulon
Pineau Blanc 30 ans d'âge - Collection Privée 1985
- 64 Château de Beaulon
Pineau Rouge 30 ans d'âge - Collection Privée 1985
- 66 Château Saint-Georges
Château Saint-Georges 2019
- 68 Domaine Corsin
Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022
- 70 Domaine Corsin
Saint-Véran Vieilles Vignes 2022
- 72 Felix Solis Avantis
Pagos Del Rey - AOC Rioja - Arnegui Reserva
- 74 Felix Solis Avantis
Mucho Más - Rouge Premium Blend
- 76 Jean Pabiot et Fils
Pouilly-Fumé - Kiméride 2022
- 78 Tursan
Exception Sables Fauves blanc 2023
- 80 MAKING OF
Dans les coulisses des tests

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France Production
11 rue Paul Dhalluin 19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction
Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse
Chargée événementiel : Chloé Malafosse
Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Candice Ménard
Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Roland Soulier - Françoise Malafosse
Photographes : Alban Gilbert
Impression : Monterreina
ISSN : 2258-8655



édito

DÉMYSTIFIER LE MONDE DU VIN ET DES SPIRITUEUX

" Ma vision de la sommellerie est celle d'un art qui allie savoir-faire, passion, transmission, altruisme, humanité, sobriété et créativité. Être sommelier ne se résume pas seulement à connaître les différents cépages, appellations, vignobles et accords mets-vins, mais c'est aussi la capacité à transmettre des émotions à travers des connaissances et des expériences. La sommellerie doit être un moyen de promouvoir la culture du vin et de toutes les boissons ainsi que de soutenir les exploitations agricoles de ces filières. Je cherche toujours à mettre en avant l'authenticité et la qualité, en privilégiant les contacts humains et ceux qui favorisent des pratiques respectueuses de l'environnement. En tant que sommelier, je m'efforce de créer une expérience unique pour guider les néophytes comme les amateurs de vin afin de les aider à découvrir de nouveaux saveurs et à explorer des terroirs inconnus. J'aime partager mes connaissances avec passion et enthousiasme, en racontant l'histoire de chaque boisson et en mettant en valeur le travail des femmes et des hommes. Je suis donc en perpétuelle formation, aiguisé par la curiosité et l'amour des autres, toujours à la recherche de nouvelles tendances, de nouveaux cépages et de nouvelles techniques de vinification... Cette vision de la sommellerie est également tournée vers l'innovation, la modernité et la jeunesse. Je crois en l'importance de rester ouvert pour offrir une expérience toujours plus riche et surprenante. "

« N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins. »
Colette

Portrait Chinois Fabrice Sommier



1 SI VOUS ÉTIEZ UN ANIMAL ?

Un Lion

Majestueux roi de la savane connu pour sa puissance et sa grâce, il incarne la force et la noblesse.

2 SI VOUS ÉTIEZ UNE SAISON ?

Le printemps

Cette saison apporte une explosion de couleurs dans la nature. Après les mois sombres de l'hiver, les fleurs commencent à éclore et à peindre le paysage de teintes vives et chatoyantes. « Ampélopsis » La vigne se réveille prête à nous offrir dans quelques mois les plus beaux fruits pour les meilleurs nectars.

3 SI VOUS ÉTIEZ UN MOMENT DE LA JOURNÉE ?

Le matin

J'aime la quiétude du matin ou tout le monde dort encore et que tout semble possible.

4 SI VOUS ÉTIEZ UN LIEU ?

L'île de Cuba

Située dans les Caraïbes, animée et colorée, cette île regorge d'histoire et de culture. Elle est célèbre pour son architecture coloniale, ses voitures classiques des années 1950, sa musique salsa envoûtante et ses cigares délicieux.

5 SI VOUS ÉTIEZ UNE PIÈCE DE LA MAISON ?

La cuisine

La cuisine est pour moi une thérapie de calme et de sérénité.

6 SI VOUS ÉTIEZ UN OBJET ?

Un stylo

J'aime les mots. L'écriture, un outil puissant et intemporel, permet de capturer et de transmettre nos pensées, nos émotions et nos connaissances.

7 SI VOUS ÉTIEZ UN MOT ?

Passion

Un feu ardent qui m'anime, me pousse à dépasser mes limites, à explorer de nouveaux horizons. Elle est le moteur de mes actions, la source de ma créativité.

8 **S**I VOUS ÉTIEZ UNE COULEUR ?
Le rouge
 Souvent associée à des émotions fortes et intenses, elle évoque la passion, l'amour, mais aussi la colère et la rébellion.

9 **S**I VOUS ÉTIEZ UN ART ?
Le cinéma
 C'est bien plus qu'un simple divertissement. Il me transporte, m'émeut et nous fait souvent réfléchir.

10 **S**I VOUS ÉTIEZ UN ÉVÉNEMENT HISTORIQUE ?
Le baptême de Clovis en 496
 Un tournant majeur dans l'histoire de la France, marquant la naissance de la monarchie franque chrétienne et jetant les bases du futur royaume de France.

11 **S**I VOUS ÉTIEZ UN PLAT ?
La tête de Veau
 Un met des plus délicats et classiques de la cuisine française.

12 **S**I VOUS ÉTIEZ UNE DOUCEUR ?
Le chocolat
 J'apprécie tant cette délicieuse douceur que j'en suis au bord de l'addiction.

13 **S**I VOUS ÉTIEZ UNE PARFUM ?
La fumée d'un cigare
 Flottante paresseusement dans l'air, dans le salon feutré elle exprime une touche de volupté. Des arômes riches et complexes évoquant des souvenirs de voyages et d'aventures cubaines.

14 **S**I VOUS ÉTIEZ UN SON ?
Le rire de mes 3 garçons
 Le rire des garçons résonne dans ma tête et est toujours significatif de joies, d'énergies contagieuses et de complicité.

15 **S**I VOUS ÉTIEZ UNE ÉMOTION ?
L'amour, un sentiment universellement recherché et célébré, est une force puissante qui peut transformer nos vies de manière profonde et significative.

L'Union de la Sommellerie Française



Un nouveau chapitre qui s'écrit sous la houlette de Fabrice Sommier

Un amoureux transi de terroirs, de produits et de rencontres, qui aujourd'hui use habilement de son éloquence naturelle et de son érudition pour faire rayonner la sommellerie française. La présidence, lui va comme un gant avec la farouche ambition de faire éclore de nouveaux talents et de placer l'UDSF comme un acteur majeur du monde du vin dans la sphère internationale. Une reconnaissance de l'art de la sommellerie française certes, mais aussi une mise en avant de ses disciples, de ces femmes et de ces hommes au bagage bigarré, qui reflètent toutes les nuances de cette précellence. Car si la France fait figure de proue dans le milieu, pour autant elle ne liarde pas pour préserver son lustre.

DU CRU À LA PRÉSIDENTENCE

Fabrice Sommier est un original, de ceux que l'on remarque. **Un grand cru de la sommellerie qui par ses mots justes et sa franchise désarmante parvient toujours à capter l'auditoire.** Mais il est avant tout, un homme d'émotions et de rencontres toujours à l'affût d'instantanés capturés et partagés.

« Fabrice Sommier s'est fait une promesse... Porter son métier par-delà les frontières, en Europe et outre-Atlantique mais aussi par-delà les dogmes. »

De son métier émane une passion qui se conte au jour le jour, portée par un esprit libre, une curiosité insatiable. De ses maintes expérimentations et pérégrinations, la jeune pousse Berrichonne s'est faite au fil du temps un nom, devenant l'un des pontes de sa génération. Fier détenteur du col tricolore, Master of Port, Saké Sommelier, Habanos Sommelier Best Pairing, Coffee Sommelier, de Chef sommelier à directeur du Groupe Georges Blanc dans lequel il restera deux décennies, fondateur de la Wine School à Mâcon... **L'homme déploie son palais là où on ne l'attend pas, parfois même hors des codes, hors des frontières.** Et lorsqu'il prend la présidence de l'UDSF en avril 2023, à la suite de Philippe Faure-Brac, ce n'est en rien une coïncidence... Il y a là, un certain postulat considéré comme évident, admis sans démonstration.





« Pour Fabrice Sommier il est important de redonner aux adhérents de l'UDSF leur place

en tant que maillon essentiel de la chaîne. »



Membre actif de l'UDSF depuis de nombreuses années, **Fabrice voit cette nouvelle responsabilité comme une opportunité. L'opportunité de faire rayonner la sommellerie française à l'international.**

UNE SOMMELLERIE QUI A DE L'AVENIR

En prenant ses fonctions de président de l'Union de la Sommelier Française, **Fabrice Sommier s'est fait une promesse... Porter son métier par-delà les frontières, en Europe et outre-Atlantique mais aussi par-delà les dogmes.** Entiché d'un éternel optimisme et d'une ouverture d'esprit qui parfois désarçonne, aujourd'hui, il insuffle un renouveau et tend à initier le changement vers une sommellerie plus unie et moins excluante. **Il veut « dépoussiérer » la profession, la désacraliser en ouvrant les portes en grand.** Pour lui, les personnes gravitant dans l'univers de la sommellerie, présentent des parcours et profils différents, et c'est justement cela qui fait toute la richesse de cette vocation. Ainsi, on dynamise la profession et on reconnaît les jeunes talents en devenant mais également les femmes qui révèlent un génie inné dans ce

monde un brin machiste. A côté de ça, **« Le sommelier ne doit pas se cantonner à un rôle de pinardier »**, il morcèle sa passion dans autant de boissons qu'il lui en faut, allant du vin à l'eau, des spiritueux aux infusions en passant par les No Low et innombrables partitions alcoolisées. Et il en va de même pour la sommellerie qui ne peut être revendiquée que par des sommeliers... Les cavistes, les maîtres d'hôtel - entre autres - ont eux aussi voix au chapitre.

UN MANDAT BIEN FICELÉ

Depuis 1969, l'Union De la Sommelier Française rassemble l'ensemble des sommeliers pour valoriser, promouvoir et entretenir la qualité et la renommée de leur profession. L'Association compte aujourd'hui plus de 1 300 membres et est structurée en 24 régions. Dès son élection à la Présidence, **Fabrice Sommier s'est engagé sur un programme autour de trois piliers : l'Association, les Membres et le Métier.**

STRUCTURER L'ASSOCIATION

La connaissance des membres et rôle de chacun au sein de l'UDSF est primordiale. Ainsi, afin de consolider la

cohésion entre les régions, un nouveau découpage en 6 grandes régions a été fait et permet aujourd'hui d'agir efficacement sur différents pôles tels que la communication, les partenariats, la jeunesse, l'éthique, les relations professionnelles, les Maîtres Sommeliers et l'Histoire de la sommellerie. Des archives officielles sont également mises en place afin de fédérer l'ensemble des membres des associations régionales et renforcer le sentiment d'appartenance.

APPORTER DES SERVICES AUX MEMBRES

Pour Fabrice Sommier, il est important de redonner aux adhérents de l'UDSF leur place en tant que maillon essentiel de la chaîne. Dorénavant, l'association propose à ses membres les actualités nationales et internationales, des offres d'emploi en ligne, des « tutos » vidéo sur leur métier et un panel d'avantages partenaires. Un pôle jeunesse est également créé afin d'accompagner les jeunes après leur formation dans le cadre de leur intégration dans la vie professionnelle et dans le développement de leurs compétences en continu. **Fabrice souhaite avant tout « donner un peu plus de visibilité aux jeunes sommeliers, leur donner la capacité de s'exprimer et de rencontrer différents profils et personnalités issus du métier. ».**

VALORISER LE MÉTIER DE SOMMELIER

Fabrice souhaite faire de l'UDSF la 1ère communauté incontestable de Sommeliers en France, en professionnalisant l'association. Et cela passe par le rayonnement de la profession, en améliorant la communication, en renforçant la visibilité et l'attractivité de l'association, en étant présent auprès des institutions et des écoles hôtelières, en devenant un incontournable lors d'événements mettant en valeur la gastronomie et le patrimoine culinaire français mais également en modernisant le fonctionnement des concours pour une meilleure valorisation.

*« Il veut
« dépolssiérer »
la profession, la
désacraliser en
ouvrant les portes en
grand. »*

ESPRIT D'ÉQUIPE

Le goût du challenge, l'envie constante de s'abreuer de connaissances nouvelles... C'est un

peu le chemin de vie qu'a choisi de tracer Fabrice Sommier depuis plusieurs années. Et c'est sur cette même ambition d'aller toujours plus loin, toujours plus haut, de se challenger en sortant de sa zone de confort, que le président de l'UDSF choisit de miser ses cartes. Pour lui, « la sommellerie appelle à une certaine curiosité pour progresser et réussir ». L'UDSF est aujourd'hui mandatée pour organiser les épreuves du concours « Meilleur Ouvrier de France Sommelier » pour le compte de l'Éducation Nationale ainsi que celles du « Meilleur Apprenti de France Sommelier ». Elle gère également en direct, le concours de « Meilleur Jeune Sommelier de France », celui de « Meilleur Sommelier de France » et le « Master of Port », organisé avec la FFVA (Fédération Française des Vins d'Apéritif). Fabrice affirme également son goût de la compétition en créant une « équipe de France de la sommellerie, pour mieux se préparer aux concours du meilleur sommelier d'Europe et du Monde (ASI) ». Cette équipe de 4 champions - Florent Martin, Philippe Troussard, Gaëtan Bouvier et Pascaline Lepeltier - est accompagnée par un cercle de professionnels issus de divers horizons et travaillant en complémentarité afin de révéler l'étendue de leurs talents. En effet, la France n'a pas décroché un titre international de sommellerie depuis 2000... Parions que la donne change !





Maison



des Ateliers

Une adresse presque secrète, un lieu de vie, de partage et de transmission... Empreint de charme, d'humanisme et de convivialité. Charlotte Sugier et Fabrice Sommier ont su recréer l'esprit d'une grande maison de famille, un havre d'Épicure où l'on noue des liens authentiques et partage des expériences uniques dans une ambiance à la fois studieuse et décomplexée. Pour vous, ils imaginent d'innombrables scénarios invitant aux plaisirs du palais, des parenthèses conviviales pour apprendre, expérimenter et s'exprimer sans fards. Quelle que soit l'occasion, leur porte est toujours grande ouverte !

*« Bienvenue chez vous, là où le temps s'arrête
et les souvenirs se créent. Des moments uniques qui
vous ressemblent au coeur de la Bourgogne »*

VINS ET SPIRITUEUX

C'est au sommet de cette maison de maître grandiose que prennent vie les ateliers vins et spiritueux. Des instants de partage, vibrant et vivant, d'où jaillit la passion des flacons. Fabrice Sommier a à cœur de démystifier l'univers du vin et des spiritueux qui se retrouve parfois enfermé dans des carcans étriqués... Au-delà, il souhaite ouvrir une porte sur le monde, apportant à sa démarche une dimension internationale et une initiation aux crus des quatre coins du globe. Ainsi, vous pourrez découvrir une collection de 30 ateliers-dégustations pour les jeunes et les moins jeunes, mettant en lumière toute la richesse des terroirs français et d'ailleurs. Pour une parenthèse enchantée, vous pourrez également monter à bord d'un authentique taxi anglais pour des balades œnologiques dans les vignobles du Mâconnais et du Beaujolais, ponctuées par les connaissances et les anecdotes captivantes de Fabrice.



« La gastronomie sous toutes

ses formes nous rassemble »

CUISINE ET PÂTISSERIE

Cœur de toutes les cultures, la cuisine est le lieu des rassemblements familiaux et des retrouvailles entre amis. Ici, tous les sens sont en éveil, et l'on aspire à mettre en bouteille le souvenir d'un festin fabuleux. Ici, on goûte, on teste, on expérimente, on éduque son palais et surtout on apprend en s'amusant. Émincer délicatement, assaisonner justement et laisser mijoter patiemment, pour replonger dans l'abondance des effluves d'antan ! Revivez le goût des confitures de grand-mère, attachez votre vieux tablier et déposez avec fierté votre plat préféré au centre de la table. Dans cette cuisine au cœur de Mâcon, vous pourrez prendre part à des cours de cuisine et de pâtisserie aux thématiques variées : plats traditionnels incontournables, spécialités du monde, déclinaisons autour de produits de saison, recettes allégées, végétariennes, chocolatées ou encore fruitées.



La Maison des Ateliers regorge de belles trouvailles savoureuses ! Un coin boutique – épicerie fine a été aménagé afin de vous faire découvrir quelques pépites de terroir, des coups de cœur dénichés au gré des balades gourmandes de Charlotte et Fabrice.

LA MAISON DES ATELIERS
29 Bd Général Leclerc
71000 MÂCON

03 85 36 74 45
contact@maisondesateliers.com

WWW.MAISONDESATELIERS.COM

TENDANCES À LA LOUPE

DÉCRYPTÉES PAR FABRICE SOMMIER

Le monde du vin, autrefois dominé par les traditions ancestrales et les terroirs classiques, est en pleine effervescence. Aujourd'hui, il se réinvente à la croisée des innovations audacieuses et des aspirations écologiques, redéfinissant les frontières du goût.



LE RENOUVEAU DES VINS DE BORDEAUX

« En effet, les vins de Bordeaux connaissent une véritable renaissance. Autrefois considérés comme des vins classiques et conservateurs, les vigneron bordelais ont su innover et se réinventer pour produire des vins plus accessibles et modernes, tout en préservant la qualité et la tradition qui font la renommée de la région. Ce renouveau s'explique en partie par l'adoption de nouvelles techniques de viticulture et de vinification plus respectueuses leur permettant de produire des vins dont l'expression est plus proche du terroir. Les vigneron se sont également adaptés aux goûts des consommateurs en produisant des vins plus fruités, plus souples et plus accessibles dès leur jeunesse. De nombreux vins bordelais sont désormais prêts à boire plus tôt, sans nécessiter de longues années de vieillissement en cave. »



LE VIN BLANC A LA COTE

« Les Français ont une longue tradition de production de vins blancs de qualité et il existe de nombreux cépages blancs qui sont particulièrement prisés. Depuis quelques années, la consommation s'inverse et le vin blanc talonne avec les vins rosés et rouges. Du sec au liquoreux en passant par le tendre, le levrouté demi secs et le moelleux, du vin tranquille à l'effervescent ... Le vin blanc est très apprécié pour sa qualité et sa diversité de styles qui offre la plus large des palettes pour les accords mets/vins. »

L'OFFENSIVE DES VINS ITALIENS

« Un phénomène indéniable ! L'Italie bénéficie d'une longue histoire et d'une culture viticole profondément enracinée. Depuis des décennies, le pays est reconnu comme l'un des plus grands producteurs de vin au monde, avec une grande variété de cépages et de régions viticoles célèbres. Les vins italiens se distinguent par leur caractère unique et leur diversité. Des vins rouges corsés comme le Barolo et le Brunello di Montalcino aux vins blancs frais comme le Pinot Grigio et le Vermentino, l'Italie offre une gamme infinie de styles et de saveurs. L'offensive des vins italiens est également soutenue par une recherche constante de qualité et d'innovation. De nombreux producteurs italiens ont adopté des méthodes de viticulture biologique et biodynamique, mettant en valeur la richesse et la pureté des terroirs italiens. De plus, l'utilisation de techniques de vinification modernes et la mise en valeur des cépages autochtones permettent aux vins italiens de se démarquer sur la scène internationale. »



LA MIXOLOGIE ET LE VIN

« L'utilisation du vin dans la mixologie offre une grande variété de saveurs et permet de créer des boissons élégantes et sophistiquées. On retrouve notamment quelques cocktails populaires comme la Sangria, le Kir ou le Spritz. Les vins blancs et rouges peuvent également être mélangés avec des spiritueux, des jus de fruits, des sirops ou des liqueurs pour créer des cocktails uniques. Par exemple, un mélange de vin rouge, de gin, de jus de citron et de sirop de sucre peut donner un délicieux cocktail fruité et acidulé. Au Japon, il est courant de faire des spritzer, soit des cocktails de vins et produits effervescents. Il existe de nombreuses autres possibilités de cocktails à base de vin, et les mixologues expérimentent constamment de nouvelles combinaisons pour surprendre les papilles. »



LES VINS MONOCÉPAGES

« Les vins en monocépage offrent une expérience gustative unique en mettant en avant les caractéristiques spécifiques d'un cépage et en permettant aux amateurs de vin d'explorer les différentes expressions des variétés de raisin à travers le monde. Ils permettent également de mieux comprendre l'influence du terroir sur le goût et les caractéristiques du vin. Certains des cépages les plus populaires pour les vins en monocépage comprennent le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Pinot Noir, le Sauvignon Blanc et la Syrah, pour n'en citer que quelques-uns. Par exemple, la Bourgogne en France est connue pour ses vins en monocépage de Pinot Noir et de Chardonnay. »

VINS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

« Les vins respectueux de l'environnement sont ceux qui sont produits en adoptant des pratiques durables et respectueuses de l'environnement comme les vins biologiques, biodynamiques, naturels et issus de l'agriculture raisonnée. Il est important de noter que la certification varie d'un pays à l'autre et que tous les vins respectueux de l'environnement ne sont pas certifiés. Il est recommandé de se renseigner sur les pratiques spécifiques des producteurs pour vérifier leur engagement envers la durabilité environnementale. »



prosecco italien est devenu très populaire ces dernières années grâce au fameux Aperol Spritz. En Espagne, le Cava est très apprécié. En Allemagne, le sekt est un vin effervescent produit principalement à partir de raisins blancs et est souvent consommé lors des célébrations. La vente de vins effervescents est également stimulée par l'émergence de nouvelles techniques de vinification et de nouveaux cépages. Certains vigneron expérimentent avec des cépages moins traditionnels pour produire des vins effervescents originaux et surprenants. De plus, la demande croissante de vins biologiques et naturels se reflète également dans la production de vins effervescents, avec de plus en plus de domaines qui proposent les fameux Pet'Nat. »

LE VIN PÉTILLANT FAIT TOUJOURS FUREUR

« La vente de vins effervescents est en plein essor grâce à leur caractère festif, leur diversité de styles et leur accessibilité. Il est aussi démontré qu'en période de crises (et dieu sait combien nous en traversons) ce sont les vins les plus consommés, pour se faire plaisir ou apporter une touche de joie, de réconfort et de convivialité. Les vins effervescents les plus célèbres et les plus appréciés sont sans aucun doute les champagnes. Originaires de la région de Champagne en France, ces vins sont produits selon des méthodes traditionnelles qui impliquent une seconde fermentation en bouteille. Cependant, il existe également d'autres types de vins effervescents qui gagnent en popularité. Le





LES RÉGIONS PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS ?

« Les vins préférés des Français sont aussi diversifiés que le paysage viticole de la France elle-même. Parmi les vins rouges, le Bordeaux occupe une place de choix. Avec ses arômes de fruits rouges mûrs, ses tanins élégants et sa longue finale, le Bordeaux incarne l'élégance et la sophistication. Les cépages merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc sont les stars de la région, donnant naissance à des vins d'une grande complexité et d'un grand potentiel de vieillissement. Du côté des vins blancs, la Loire est réputée pour produire certains des meilleurs vins de France. Les appellations comme Sancerre et Pouilly-Fumé offrent des vins blancs secs et minéraux, élaborés à partir du cépage sauvignon blanc. Comment parler des vins préférés des Français sans mentionner le champagne ? Symbole de célébration et d'élégance, le champagne est produit exclusivement dans la région éponyme, en utilisant des cépages comme le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. »

LES CÉPAGES PRÉFÉRÉS DES FRANÇAIS ?

« En ce qui concerne les vins rouges, le cépage le plus populaire en France est le merlot. Originaire de Bordeaux, le merlot est apprécié pour sa texture veloutée, ses arômes de fruits rouges et sa souplesse en bouche. Le cabernet sauvignon monte également sur le podium et donne des vins rouges corsés, avec des tanins fermes, des arômes de cassis et une bonne capacité de vieillissement. Pour ce qui est des vins blancs, le chardonnay est l'un des cépages les plus prisés en France. Originaire de Bourgogne, le chardonnay produit des vins blancs élégants et complexes, avec des arômes de fruits tropicaux, de beurre et de vanille. Il est utilisé pour produire des vins blancs de renommée mondiale tels que le Chablis et le Meursault. Le sauvignon blanc est aussi très apprécié, en particulier dans la région de la Loire. Ce cépage donne des vins blancs vifs et aromatiques, avec des arômes d'agrumes, de buis et de fleurs blanches. Il est utilisé pour produire des vins tels que le Sancerre et le Pouilly-Fumé, qui sont convoités pour leur fraîcheur et leur vivacité. »





LE BOOM DU SANS ALCOOL (TENDANCE NO-LOW)

« La consommation des vins sans alcool est en constante augmentation ces dernières années. Cette tendance s'explique par plusieurs facteurs, notamment la recherche d'un mode de vie plus sain et équilibré. Les vins sans alcool sont élaborés à partir de raisins récoltés à pleine maturité, puis soumis à un processus de désalcoolisation, ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs caractéristiques du vin, tout en éliminant l'alcool. Ces vins sont une alternative intéressante pour les personnes qui ne peuvent pas ou ne veulent pas consommer d'alcool. Que ce soit pour des raisons de santé, de grossesse, de conduite automobile ou simplement par choix personnel, ils permettent à chacun de profiter d'un moment de convivialité autour d'une bonne bouteille. »



LES TERROIRS DU MONDE

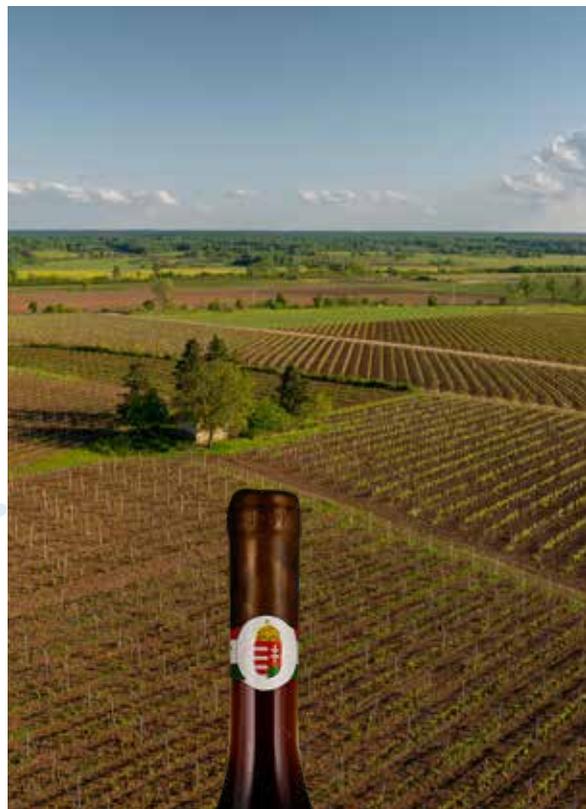
UNE SÉLECTION DE FABRICE SOMMIER



VIGNOBLE DE TOKAJ HONGRIE

Le vignoble de Tokaj est situé dans la région viticole historique du nord-est de la Hongrie, près de la frontière avec la Slovaquie. Célèbre pour ses vins doux et liquoreux, il est considéré comme l'un des vignobles les plus prestigieux au monde. Les vignes sont plantées sur des collines escarpées, bénéficiant d'un climat idéal pour la production de raisins botrytisés. Le sol volcanique de la région, combiné à la proximité des rivières Bodrog et Tisza, crée des conditions uniques propices à la pourriture noble, un processus naturel qui concentre les sucres dans les raisins et donne aux vins de Tokaji leur caractère si distinctif. Les cépages principaux

sont le Furmint, le Hárslevel, le Sárgamuskotály (Muscat Blanc à Petits Grains) et le Zéta. Ces variétés sont soigneusement récoltées à la main, souvent en plusieurs passages, pour sélectionner les raisins les plus mûrs et atteints de pourriture noble. Les vins de Tokaji sont célèbres pour leur douceur naturelle, leur complexité aromatique et leur longévité. Les différentes catégories de vins de Tokaji incluent le Szamorodni, qui est un vin sec ou demi-sec, et les Aszú, qui sont des vins liquoreux élaborés à partir de raisins botrytisés. La dégustation de ces vins est une expérience sensorielle unique.



CHÂTEAU PAJZOS

Esszencia

Ce vin s'ouvre sur une parfaite harmonie, où l'acidité équilibre magnifiquement l'opulence des fruits exotiques : mangue, papaye, marmelade et coing. Concentré et équilibré, il se distingue par sa richesse et sa finesse, s'achevant sur une finale longue et persistante aux notes de figue et de raisin sec.

Au fil de maintes pérégrinations, Fabrice Sommier a su glaner quelques précieux nectars du bout du monde. Un goût certain pour les horizons inexplorés, les paysages époustouflants de beauté mais aussi les rencontres mémorables qui signent une quintessence du meilleur des terroirs.



LA PLAINE DE LA BEKAA

LIBAN

La plaine de la Bekaa est une vaste étendue située au cœur du Liban, entre les montagnes de l'Anti-Liban à l'est et les montagnes du Liban à l'ouest. Des vestiges romains et phéniciens témoignent du passé glorieux de la région et attirent les amateurs d'histoire et de culture. Cette région fertile est réputée pour son agriculture florissante, sa production de vin et son paysage spectaculaire. La plaine de la Bekaa est traversée par la rivière Litani, qui joue un rôle crucial dans l'irrigation des terres agricoles environnantes. Grâce à un climat méditerranéen propice à la culture, cette région est connue pour ses vastes plantations d'oliviers et de vignobles. Les vignobles de

la Bekaa sont particulièrement renommés et produisent certains des meilleurs vins du Liban. Les conditions climatiques uniques, avec des journées ensoleillées et chaudes et des nuits fraîches, favorisent la maturation des raisins et confèrent aux vins de la région une complexité et une richesse aromatique exceptionnelles. Les cépages cultivés dans la plaine de la Bekaa sont variés, allant du Cabernet Sauvignon et du Merlot aux cépages autochtones tels que le Cinsault et le Syrah. Les viticulteurs de la région s'efforcent de produire des vins de qualité en utilisant des techniques traditionnelles et en combinant l'expertise ancestrale avec les avancées modernes de la viticulture.



CHÂTEAU KEFRAYA

Cuvée Arcanes rouge

Le nez intense et gourmand s'ouvre sur d'agréables notes de fraise, cassis, groseille et épices fines. Un vin élégant et soyeux qui offre en bouche une belle complexité aromatique sur le fruit avec de jolis tanins poudrés et une finale ferme toute en fraîcheur.





VIGNOBLE DE STELLENBOSCH

AFRIQUE DU SUD

La région vinicole de Stellenbosch est réputée pour sa production de vins de qualité exceptionnelle. Située à seulement une heure de route du Cap, cette région viticole pittoresque est l'une des plus anciennes et des plus importantes d'Afrique du Sud. Les vignobles de Stellenbosch s'étendent sur des kilomètres, offrant des paysages magnifiques avec leurs rangées de vignes qui se perdent à l'horizon. Le climat méditerranéen de la région,

avec ses étés chauds et ses hivers doux, crée des conditions idéales pour la culture des raisins. Les domaines viticoles de Stellenbosch produisent une grande variété de vins, allant des cépages classiques tels que le cabernet sauvignon, le merlot et le chardonnay, aux cépages plus exotiques tels que le pinotage, un croisement unique entre le pinot noir et le cinsault. De nombreux domaines viticoles proposent également des expériences de dégustation et de

gastronomie, où vous pourrez déguster des mets exquis accompagnés des vins locaux. Certains domaines offrent même la possibilité de séjourner dans des hébergements de luxe au milieu des vignes, offrant ainsi une expérience immersive dans le monde du vin. La région vinicole de Stellenbosch est véritablement un paradis pour les amateurs de vin et les voyageurs en quête de découvertes gustatives.



DOMAINE LE BONHEUR

Chardonnay

De délicates notes florales d'agrumes, de melon et de pêche blanche, le tout rehaussé par une subtile minéralité. En bouche, il est moyennement corsé avec une acidité vive et rafraîchissante. Les saveurs généreuses d'agrumes se marient harmonieusement avec une discrète touche de chêne. Ce Chardonnay est renommé pour sa puissance maîtrisée et son équilibre raffiné.



VIGNOBLE DE MARLBOROUGH

NOUVELLE-ZÉLANDE

Situé sur l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, le vignoble de Marlborough est réputé dans le monde entier pour la production de vins d'exception. Niché entre les montagnes et l'océan, ce terroir bénéficie d'un climat idéal et de sols riches en minéraux, offrant des conditions optimales pour la culture des raisins. Les vignobles de Marlborough sont principalement connus pour leur production de sauvignon blanc, un

cépage emblématique de la région. Les vins issus de ce cépage se distinguent par leur fraîcheur, leur vivacité et leurs arômes caractéristiques de fruits tropicaux et de citron vert. Chaque année, des milliers de visiteurs du monde entier viennent déguster ces vins uniques et découvrir les secrets de leur élaboration. Outre la dégustation de vins, les visiteurs du vignoble de Marlborough peuvent également

profiter de paysages à couper le souffle. Les collines verdoyantes, les rangées de vignes à perte de vue et les montagnes en arrière-plan offrent un cadre idyllique pour une promenade tranquille qui sert également de décors naturels pour le cinéma.



FAMILLE BOURGEOIS

Clos Henri - Cuvée Otira blanc

Un vin ample et complexe qui ne vous laissera pas indifférent. Des notes de citron, fraîchement tranché, de mangue séchée et des nuances d'ananas blanc s'associent agréablement à une minéralité pierreuse. Une acidité élégante et structurée complète ces notes juteuses d'une belle tension. Son terroir unique lui offre une finale longue et corsée.





VIGNOBLE DU PIEMONTE

ITALIE

Le vignoble du Piémont, situé dans le nord de l'Italie, est une véritable perle pour les amateurs de vin. Niché au pied des Alpes, ce terroir exceptionnel offre des conditions idéales pour la culture des raisins et la production de vins de renommée mondiale. Le Piémont est réputé pour ses vins rouges, en particulier le Barolo et le Barbaresco,

qui sont considérés comme des joyaux de la viticulture italienne. Ces vins sont élaborés à partir du cépage Nebbiolo, frère du Pinot Noir, qui donne naissance à des vins puissants, complexes et élégants, avec des arômes de fruits rouges, de truffes et d'épices. La région du Piémont offre un paysage enchanteur, avec des collines couvertes

de vignes à perte de vue. Les villages pittoresques, tels que Barolo, La Morra et Barbaresco, sont des destinations incontournables pour les amateurs de vin qui souhaitent découvrir les secrets de l'élaboration des vins locaux.



ANGELO GAJA

Barolo "Sperss" 2019

D'un rubis éclatant aux reflets grenat délicats, ce vin séduit d'emblée. Son nez superbe et envoûtant est d'une densité exceptionnelle, exhalant des arômes de noisettes, de cuir, de torréfaction et de framboises des bois mûres. En bouche, les tanins sont compacts et denses, enveloppés d'une douceur fondante. Complexe et riche, il évolue longuement, laissant en finale des notes de pruneaux et de réglisse.





VIGNOBLE DE NAPA VALLEY

CALIFORNIE USA

La région de Napa Valley est célèbre dans le monde entier pour ses vignobles pittoresques et ses vins de renommée mondiale. Située en Californie, cette vallée verdoyante offre un paysage spectaculaire avec ses collines vallonnées et ses rangées de vignes qui s'étendent à perte de vue. Les amateurs de vin affluent vers Napa Valley pour découvrir les caves et déguster les vins

produits localement. Les domaines viticoles offrent des visites guidées où l'on peut en apprendre davantage sur le processus de vinification, découvrir les différentes variétés de raisins cultivées dans la région et déguster des échantillons de vins primés. California Wine travaille au quotidien pour promouvoir la palette diverse des vins et appellations. La région de Napa

Valley offre une combinaison parfaite de paysages époustouffants, de vins exquis, de cuisine délicieuse et d'activités de plein air passionnantes. Que vous soyez un amateur de vin, un gourmand ou un amoureux de la nature, Napa Valley est une destination incontournable qui ne manquera pas de vous séduire.

« Mon rêve secret :
visiter et passer quelques jours
à l'Auberge du Soleil à Rutherford. »



HARLAN ESTATE

Millésime 2007

Un vin magnifique d'une somptueuse richesse. Intense et profond, il se distingue par une persistance remarquable. Ce millésime capture toute l'opulence caractéristique de l'année. Des arômes de tabac, de cuir et de moka s'épanouissent dans le verre. Il promet de continuer à offrir un plaisir immense pendant encore deux décennies.



ACCORDS SURPRENANTS

DE FABRICE SOMMIER

Une harmonie qui se fait fusion... Sous la baguette de Fabrice Sommier, le mariage se fait audacieux, inattendu parfois même fascinant. Deux opposés qui s'attirent et se complètent, deux amis du goût qui se subliment et se hissent dans une communion absolue... Dès lors une nouvelle histoire s'écrit, l'essentiel étant d'embrasser pleinement l'expérience.

Pommard Clos de la Commaraine

& Quenelle de brochet sauce Nantua

« Un vin rouge de Bourgogne et une spécialité lyonnaise se complètent parfaitement pour offrir une expérience gastronomique riche en saveurs. Le vin de Pommard avec ses arômes de fruits rouges mûrs, de sous-bois et d'épices offre une belle structure tannique qui s'accorde harmonieusement avec la texture délicate, fondante et moelleuse de la quenelle de brochet créant ainsi un équilibre subtil entre douceur et puissance. »



Champagne Lallier Ouvrage grand cru - extra brut

& pastilla de pigeon aux abricots

« La finesse et la fraîcheur de la cuvée Ouvrage offrent une palette de saveurs délicates et une effervescence subtile qui chatouille les papilles. Ses notes minérales et sa légère amertume se marient parfaitement avec la pastilla de pigeon, spécialité marocaine aux arômes épicés et exotiques telles que la cannelle, le gingembre et le safran qui viennent sublimer les saveurs, créant une harmonie gustative complexe et envoûtante. Le mariage entre Ouvrage et la pastilla de pigeon est un véritable voyage des sens, complètement inattendu. »

Château Clinet à Pomerol

& Saint Nectaire

« Deux noms qui évoquent à la fois la gastronomie et la découverte de nouvelles saveurs. Pomerol, célèbre pour ses vins prestigieux et Saint Nectaire, un fromage au goût délicat et crémeux. Ces deux appellations, bien que différentes, partagent une passion commune pour la qualité et l'authenticité. L'expérience est toujours un voyage gustatif. Servi avec un pain de campagne toasté, une palette de saveurs subtilement équilibrées offre une harmonie entre le terroir, le savoir-faire et la passion. »



Gin By Fred

& huîtres spéciales n°3 de Gillardeau



« Un mariage parfait entre la fraîcheur de l'huître et la complexité aromatique du gin. Lorsque vous dégustez une huître fraîche, son goût salé et iodé est sublimé par les notes herbacées et florales du gin. Le gin, avec ses arômes de genièvre, de coriandre, de citron et de baies de genévrier, vient ajouter une dimension supplémentaire à la dégustation. Les saveurs vives et végétales du gin se marient harmonieusement avec la texture soyeuse de l'huître, créant une expérience gustative unique. »

Porto Taylor's 1970

& sushis

« Deux éléments apparemment éloignés l'un de l'autre, mais qui se sont trouvés réunis lors d'une rencontre inattendue. C'était un soir d'été, dans les rues animées de Porto, je suis tombé sur un petit restaurant japonais. J'ai commandé un assortiment de sushis avec cette bouteille d'exception (qui est mon millésime) curieux de goûter à cette spécialité japonaise. J'ai donc pu expérimenter une fusion unique entre la tradition japonaise et l'énergique richesse contenue par ce vin. Cet accord restera gravé dans ma mémoire ! »



Grands Jardins Jaspire Thé blanc népalais

& Cigare du Costa Rica Nueva Vida Colibri



« Il s'agit d'un thé de printemps, riche en bourgeons duveteux. La légère acidité de ce thé exhausse à merveille ses notes aromatiques : une disposition très fleurie, mêlant notes de freesias et de chèvrefeuille, entrecoupée de citron, de bergamote et de fraîcheur orangée. Le cigare avec sa cape maduro bien huileuse offre des saveurs boisées et végétales. Une belle douceur envahit d'abord le nez puis la bouche. Du poivre et des touches de noix complètent un ensemble homogène qui répond parfaitement à la délicatesse du thé. »



Labruyère...

Une Famille, Quatre Domaines

Une histoire qui débute au XIXème siècle à Moulin-à-Vent... Les racines de la famille Labruyère sont enfouies au cœur des plus beaux terroirs viticoles français, d'abord en Beaujolais, puis en Bourgogne, Bordelais et plus récemment en Champagne. Chaque génération, fidèle aux valeurs traditionnelles de la famille et du travail acharné, a cultivé ces vignobles avec un soin et une dévotion sans pareils.



DOMAINE LABRUYÈRE, MOULIN-À-VENT

Propriété de la famille depuis 1850, le Domaine Labruyère est un modèle de réinvention perpétuelle. Sous la houlette d'Édouard Labruyère et de Nadine Gublin, œnologue de renom, l'équipe s'efforce de réveiller les terroirs prodigieux du Moulin-à-Vent. Ensemble, ils produisent des vins éblouissants, aussi admirables dans leur jeunesse que dans leur vieillissement. En respectant scrupuleusement l'individualité de chaque parcelle et en adoptant les techniques de vinification bourguignonnes les plus avancées, ils révèlent le Gamay comme l'un des cépages les plus raffinés et complexes du monde. Ainsi naissent les cuvées Champ de Cour, Carquelin ou encore Le Clos, unique Monopole de l'appellation.

www.domaine-labruyere.com



CHÂTEAU ROUGET, POMEROL

À la fin du XIXe siècle, un classement des vins de Pomerol élève Rouget parmi les cinq meilleurs crus de l'appellation. Cette reconnaissance découle sans nul doute de la constance remarquable des propriétaires successifs du Domaine, qui ont toujours œuvré avec passion à l'élaboration de vins d'exception. En 1992, la famille Labruyère découvre Rouget et tombe sous le charme de cette appellation unique, souvent qualifiée de « la plus bourguignonne du Bordelais ». Convaincue de la qualité exceptionnelle de ce terroir, elle se donne pour mission de restaurer la grandeur du Château Rouget. Grâce à une amélioration continue à chaque millésime, le Château Rouget perpétue la tradition en conservant sa place parmi les meilleurs crus de Pomerol.

www.chateau-rouget.com



DOMAINE JACQUES PRIEUR, MEURSAULT

Depuis 1868, ce domaine prestigieux, qui abrite des vignes de Pinot Noir et de Chardonnay, s'est constitué l'une des plus illustres mosaïques de terroirs de la Bourgogne. Aujourd'hui, il est certainement le seul à posséder des vignes sur les plus grandes appellations à la fois de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits : Chambertin, Musigny, Clos Vougeot, Echézeaux, Corton, Meursault ou encore Montrachet. Cette incroyable collection est complétée par d'autres appellations prestigieuses ainsi que trois Clos Monopoles. En résulte des vins racés et d'exception qui perpétuent la réputation du domaine parmi l'élite de la Bourgogne.

www.prieur.com



CHAMPAGNE J.M. LABRUYÈRE, VERZENAY

La famille Labruyère n'a pas choisi Verzenay par hasard. Dès 1873, un classement non officiel plaçait ce village Grand Cru de la Montagne de Reims parmi les trois meilleurs crus de Champagne. Son terroir produit plus particulièrement de très grands pinots noirs apportant caractère, structure et garde à ses vins. En tant que Récoltant-Manipulant, la famille, propriétaire de 11 hectares, contrôle chaque étape de la viticulture et de la vinification. Cela lui permet de s'engager fermement dans une agriculture raisonnée et sans concession, en accord avec ses valeurs fondamentales : Terroir, Tradition et Excellence.

www.champagne-labruyere.com



Clotilde. Mengin

C'était écrit... Entre les vignes !

Quand on ne peut échapper à sa destinée. Celle qui ambitionnait de devenir avocate a tourné court pour finir tout droit dans le verre. Un revirement inattendu mais qui pourtant trouve son sens.

Issue d'une famille d'épicurien, Clotilde tombe dès le plus jeune âge en amour des beaux flacons. **Chez sa famille, le nectar a toujours été associé à la convivialité, aux moments de partage et de belles découvertes.** Sa grand-mère qui travaillait jadis en restauration, l'initie aux contrées du goût et aux expériences inopinées. **Dès l'âge de raison, elle cultive une curiosité démesurée arpentant avec elle les caves de Tavel...** Sans le savoir, une graine est alors plantée attendant patiemment, le temps venu, de s'épanouir. Chemin faisant, Clotilde se dote d'une belle intuition pour flairer les bons crus. Un don inné que son père n'hésite pas à solliciter lors de leurs sorties familiales au restaurant. Les années passent et la jeune femme se lance dans des études de droit pendant 2 ans, puis poussée par le goût d'ailleurs part pour une année de césure en Écosse. De retour, elle tente un rêve d'enfant devenir fleuriste, malheureusement la vie la renvoie sur les bancs de l'école de droit.



CHASSÉ-CROISÉ

Entre temps, en 2008, elle fait la rencontre de celui qui deviendra son époux : Jean-Sébastien officiant au sein de la table familiale Les Pissenlits à Nancy. Clotilde garde le cap et poursuit le droit, ne délaissant pas pour autant son amour pour le vin qui se fait de plus en plus pressant. Longtemps boudés, elle découvre sous l'impulsion de sa belle-mère les vins d'Alsace avec un nouveau penchant pour ceux de Rolly Gassmann, une maison renommée proposant une interprétation très personnelle du terroir. **Mais sa première émotion autour du vin, c'est Fabrice Sommier qui lui fera vivre.** En 2009, elle se rend avec Jean-Sébastien chez Georges Blanc. Lors du repas, Fabrice Sommier lui fait découvrir un cru de Bourgogne - très prestigieux apprendra-t-elle plus tard. Un bouleversement où elle comprend que **« le vin est capable de véhiculer des émotions que le commun des mortels ne peut expliquer »**. Dès lors, une nouvelle dimension s'ouvre à elle, un peu mystique voire même magique...



MAÎTRE À BOIRE

Mais celle qui finit d'animer sa flamme, n'est autre que sa belle-mère, Danièle Mengin. Une sommelière de cran, passionnée et passionnante, figure du vin reconnue qui au fil du temps est parvenue à poser de nombreux jalons en tant que femme dans la sphère très fermée de la sommellerie. **Faire entendre sa voix et ouvrir la voie, toujours avec humilité. Clotilde ne tarit pas d'éloges à son égard et lui voue une admiration sans faille.** Lors d'une courte escapade en 2011, la jeune femme part avec Danièle à la rencontre des vignerons. Une initiation à sentir et s'imprégner des crus, à se retrouver au cœur de discussions animées et passionnées autour de récits de voyages. Encore une fois, la flamme crépite... C'est une évidence ! **En 2014, Clotilde délaisse le barreau pour s'engager pleinement au sein des maisons Mengin.**

« Le vin est un métier de curiosité et de partage ».



RENAI « SENS »

Celle qui est « câblée » pour tenir un stylo et taper à l'ordinateur retourne à la case départ et se frotte aux différents métiers de la restauration. À cette époque, le cérémonial d'un service est une chose lunaire pour elle, pourtant armée de patience et d'un sens inné de l'observation, elle apprend peu à peu les ficelles du métier et gravit un à un les échelons. Très vite, elle prend la responsabilité de l'équipe de salle du restaurant Les Pissenlits puis entre en 2016, avec l'appui de sa belle-mère, dans l'association des sommeliers d'Alsace. Une révélation qui la pousse alors à se former dès 2017 à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, acquérant divers diplômes et même une mention complémentaire sommellerie au Lycée Henri Mondon. **Peu de temps après, elle devient le nouveau visage de Vins & Tartines...**

« Une énorme preuve de confiance (...) J'étais extrêmement fière mais j'avais également beaucoup de pression. Je voulais être à la hauteur. ».

« Le vin c'est comme une boîte de pandore. Quand on ouvre une bouteille de vin, les langues se délient ».

Aujourd'hui vice-présidente de l'A.S.A. et membre de l'U.D.S.F., Clotilde partage son amour pour le cru en proposant des expériences inédites tels que les dîners de Clo et les ateliers de Clo. « *De vrais moments de bonheur avec des thématiques pour le moins originales* ». Sa première : un tour du monde des terroirs volcaniques. **Elle**



voit là, une occasion unique de désacraliser l'univers du vin, d'inciter à l'échange et à la réflexion mais aussi de décomplexer les gens. « *Le vin c'est comme une boîte de pandore. Quand on ouvre une bouteille de vin, les langues se délient* ».

Et lorsqu'il est question d'aborder la place de la femme dans le monde de la sommellerie, Clotilde ne manque pas d'arguments : **« Les femmes n'ont jamais eu peur de parler d'émotions lorsqu'il est question de vin ».** C'est peut-être là sa force, celle de toutes ces femmes sommelières... Une approche plus subtile d'un univers qui fait appel aux sens !



Cottage Luxembourg Restaurateur - Hôtelier

10 rue Auguste Liesch - L-3474 Dudelange
Grand Duché du Luxembourg
+352 52 05 91



Pâtisserie Thiébaud - Nancy

129 rue Saint-Dizier
54000 Nancy
+33 (0)3 83 32 03 66



Les Pissenlits - Nancy

25 bis rue des Ponts
54000 Nancy
+33 (0)3 83 37 43 97



Le Clos Jeannon - Villers-lès-Nancy

2-6 bis Rue Saint Fiacre
54600 Villers-lès-Nancy
+33 (0)3 83 40 30 30



Cottage Nancy-Brabois - Nancy

4 Allée de Bourgogne
54500 Vandoeuvre Les Nancy
+33 (0)3 83 44 69 00



Vins & Tartines - Nancy

25 bis Rue des Ponts
54000 NANCY
+33 (0)3 83 35 17 25



Rossenia

Coaguila Oviedo

Des émotions à fleur de peau, une énergie vibrante et un sourire contagieux dont la chaleur magnifie l'instant... Voilà comment nous pourrions décrire en quelques mots Rossenia Coaguila Oviedo. Cette jeune sommelière franco-péruvienne est du genre à voir le verre à moitié plein... Une optimiste aguerrie, armée d'une volonté de fer qui trace sa voie pour atteindre ses rêves. Et pour cela, elle n'hésite pas à traverser les océans, ni même à opérer une volte-face professionnelle. Un seul dessein : vivre et œuvrer avec passion, trouver sa place et en profiter pour disperser un peu de bonheur autour de soi.

« Rêver grand et accomplir ses rêves. Faire vibrer le cœur et nourrir l'âme »

ALLER SIMPLE

Sourire aux lèvres, le 10 septembre 2016, Rossenia foule pour la première fois le sol français. Un songe qui prend forme, une décision prise sur le vif mais ô combien espérée. Et de l'audace elle n'en manque pas. *« Je suis partie d'Arequipa, pleine de rêves, avec l'envie d'aller de l'avant et de partir à la découverte de ce monde français »*. Trois ans plus tard, elle quitte les bancs de la fac de Grenoble avec en poche un master en génie civil ! Très vite, elle fait ses premiers pas dans la vie active en tant qu'ingénieure géotechnicienne et travaille successivement pour trois bureaux d'études reconnus dans la région des Alpes. Le temps passant et la vie faisant... Rossenia se remet en question cherchant à ranimer une flamme, à renouer avec son essence profonde. *« J'avais besoin du contact humain et de me sentir plus en cohérence avec ma personnalité créative. »*



VIRER DE CAP

Finalement, elle décide de tout quitter et se met en quête de son avenir. Dans la foulée, la jeune femme part visiter la Cave de Chartreuse de Voiron. Un bouleversement... À la fin de la visite, elle tente le tout pour le tout et exprime son envie impérieuse de devenir guide-animatrice. L'audace paye : quelques jours plus tard, la voilà donc dans un monde qui lui est totalement étrangé et qui pourtant lui sied comme un gant. Les clients sont conquis par son éloquence, ses mots qui insufflent le voyage et transcendent les émotions. Elle en est sûre, une nouvelle voie s'ouvre à elle... Celle de la sommellerie.

« J'aime transmettre des émotions, tisser des liens et pousser à l'imaginaire [...] Je souhaite offrir du bonheur à ceux qui m'entourent, créer de nouveaux souvenirs et voyages émotionnels grâce à la dégustation. »

Rossenica repart donc de zéro et intègre l'Université du Vin de Suze-La Rousse. Là-bas, elle apprend à déguster, compile un florilège de connaissances, plongeant son nez dans le verre tout autant que dans d'innombrables

ouvrages. Sa première expérience en tant que sommelière, se fait au Bistrot du Sommelier à Paris aux côtés de Philippe Faure-Brac. Par la suite, elle prend part au Printemps de Châteauneuf-du-Pape (84) accompagnée de Mr Georges Truc et devient juré lors de plusieurs concours (Concours Général Agricole, Concours des Grands Vins de France et Concours des Vins ELLE à Table).

Conter les vins... Rossenia a ce don unique « d'imager » le vin, de capter l'auditoire tout en le faisant basculer vers une dimension nouvelle de la dégustation. Les « yeux fermés », elle nous ouvre les portes d'un monde onirique au mille saveurs et parfums. Elle suscite le voyage et distille les émotions. Et son affabilité ne rend l'expérience que plus authentique. Au-delà du simple échange, elle crée une véritable communion !

« La dégustation pour moi, c'est oser devenir vulnérable, oser être en connexion avec soi-même, parler avec le cœur les yeux fermés. Car les choses les plus magiques arrivent les yeux fermés. »



Magali Butny

L'œil du photographe

L'humain... Que ce soit par la main qui prend soin ou à travers l'objectif qui capture l'instant, « Mag » immortalise des tranches de vie toujours avec cœur et sentiments. Un paradoxe entre dénouement et renouveau, pour lequel la jeune photographe voue aujourd'hui son art. Passionnée depuis le plus jeune âge, elle glorifie sur le papier glacé les petites et grandes célébrations de la vie.

Déjà enfant, lors des chaudes journées d'été, Magali bourlingue en quête de clichés, munie de l'argentique familial. Une âme d'artiste jamais repue, un œil candide qui trouve la beauté dans les petits détails et qui capture l'éphémère sans préambule. Ses modèles privilégiés... Nul autre que son « nounours », parfois même son petit frère. À l'époque, son grand-père chine une chambre noire qu'il installe au grenier. Voilà donc la réminiscence des premiers émois, ceux qui révèlent sur le papier les contours de fragments de vie. Conserver le souvenir de ce qui est... de ce qui était. Des émotions qui touchent l'âme.

TOURNÉE VERS L'AUTRE

En grandissant, c'est tout naturellement que Magali se tourne vers l'autre. Un bout de femme profondément altruiste et bienveillant qui trouve sa vocation en l'humain. Pendant de longues années, elle exerce en tant qu'infirmière dans des services spécialisés tels que la néonatalogie, les Urgences ou la Réa. Dès lors, elle instille ce qu'il faut de joie et de douceur dans la fuite effrénée de la vie. Une vie, qu'elle ne comprend que trop bien, précieuse et fragile. À la naissance de ses fils, Magali renoue avec sa passion de la photographie cherchant à figer ces instants de bonheur que le quotidien offre. Un sourire, un regard, des émotions brutes prises sur le vif et que l'on souhaite plus que tout conserver jalousement.

CAPTURER LE TEMPS

À l'aube de ses 40 ans, la jeune femme, ressent le besoin pressant de se reconnecter à soi et de tourner un nouveau regard vers l'humain. Plus vivant, plus vibrant. En 2020, elle saute le pas, se dévouant pleinement à sa passion. Une décision qui ne sera pas vaine, pour celle qui voit son talent récompensé à deux reprises en 2023, en tant que Portraitiste de France HONNEUR et Finaliste des médailles de la photographie française.

« Être photographe ne s'invente pas... C'est une manière unique de percevoir et d'embrasser le monde. »

Magali travaille à l'instinct, dérobant aux secondes leur secret, tissant une intimité avec ses sujets. Plus que tout, elle cherche à immortaliser l'instant fugace ou savamment orchestré avant qu'il ne s'évanouisse. Et pour cela, elle voyage dans l'ombre et la lumière, chasse les reflets et les éclats subtils. À travers son objectif, elle parvient à révéler l'invisible, à figer l'intangible. Chaque photo est un voyage à travers les nuances de l'existence, une toile où les émotions se brodent, où le temps suspend son souffle. Une victoire sur l'oubli.

CARTE BLANCHE



Photographe portraitiste

Grossesse, bébé, famille, femme, mariage et entreprise
MÂCON • LYON • SAINT-ÉTIENNE • DIJON • PARIS
www.mag-passion-photographie.com

Au gré de ces divers projets, Magali est amenée à côtoyer le monde de la sommellerie. À plusieurs reprises, elle collabore avec Fabrice Sommier en mettant notamment en lumière La Maison des Ateliers / Wine School à Mâcon. Elle suit également de près l'Équipe de France de Sommellerie, pour qui elle réalise les portraits et photos lors des différentes épreuves.

LES BONNES ADRESSES

DE FABRICE SOMMIER



Pour une expérience mets & vins

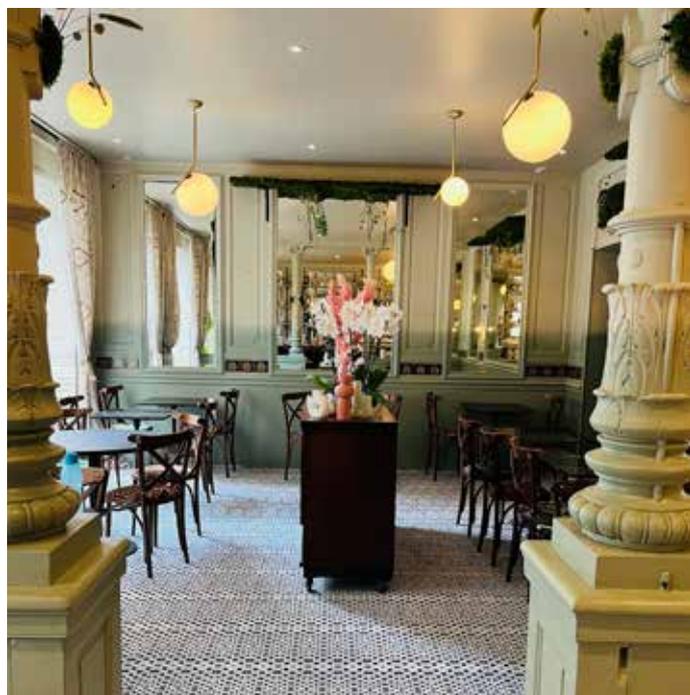
EXCEPTIONNELLE

Restaurant la Mère Brazier

L'établissement de la Mère Brazier a été fondé en 1921 par Eugénie Brazier. Hommes politiques et personnalités issus de milieux divers se succèdent ainsi depuis près d'un siècle aux tables de ce restaurant à Lyon devenu institution. Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France 2004 a racheté la Mère Brazier en 2008. Tombé sous le charme de cette maison atypique, il a souhaité conserver le décor d'origine empreint d'histoire de l'établissement. Deux Etoiles Michelin auréolent cette belle maison. Le Sommelier Denis Verneau Meilleur Ouvrier de France sommellerie, Master of Port vous accompagne dans un univers gourmand où le plaisir des sens est total.



12 rue Royale, 69001 Lyon
04 78 23 17 20



Pour

BOIRE UN VERRE

Le Ballion - Resto & Bar Dansant

Pour une expérience extraordinaire dans un lieu magique, intimiste et élégant. Frederic le patron avec un CV long comme le bras dans de beaux établissements et formé par le truculent Jean Pascal Paubert, vous propose une carte des vins et des cocktails époustouflante et surtout très raisonnable. Une équipe parfaite et très professionnelle. Un lieu où le plaisir et la bonne humeur sont les maîtres mots et la gourmandise la cerise sur le gâteau.



12 rue Mably, 33000 Bordeaux
05 56 44 30 10

Passionné de découvertes et d'expériences culinaires uniques, Fabrice Sommier nous ouvre les portes de son univers d'épicurien. Avec un amour inconditionnel pour le partage et les plaisirs de la table, il puise dans son carnet de voyages pour nous révéler ses trésors cachés.



Pour dénicher

DE BONNES BOUTEILLES

Nasti - Marchand de Vin

En 2016 Emmanuel Nasti, maître sommelier reprend l'affaire. Son objectif est de conserver cet esprit maison si particulier qui fait du vin une culture vivante accessible à tous. Il entend développer la partie événementielle en organisant au 1er étage, des thématiques accords mets et vins, des dégustations à l'aveugle ou encore des rencontres avec des vignerons. Le nouveau maître des chais mettra également à profit son expérience de sommelier pour nouer de nouveaux liens avec les restaurateurs et hôteliers d'Alsace.



7 Av. Pierre Pflimlin, 68390 Sausheim
03 89 46 50 35



Pour un séjour

OENOTOURISTIQUE

Madère, une île volcanique envoûtante

La découverte de la route des vins de Madère est l'occasion de se plonger dans l'histoire séculaire et les secrets de l'un des produits de l'archipel les plus appréciés au niveau international. Ce nectar inimitable fait partie intégrante de la culture et des paysages de Madère. Il s'agit de l'une des rares régions au monde à produire des vins de montagne. Le charme de Madère est, précisément, la diversité des paysages que l'île vous offre. Le paysage viticole de la région autonome, réparti sur les îles de Madère et de Porto Santo, compte environ 500 hectares de vignobles. Ces terres se trouvent aussi bien au niveau de la mer qu'à 700 mètres d'altitude. La production du vin d'appellation d'origine « Madeira » (AO Madeira) et « Madeirense » (AO Madeirense), ainsi que du vin d'indication géographique « Terras Madeirenses » (IG Terras Madeirenses), se fait principalement en terrasses. Ingénieusement construites par la main de l'homme, soutenues par des murs de pierre, elles permettent de cultiver sur des pentes très raides. Ressemblant à un escalier, elles offrent une particularité unique aux cadres de l'archipel.



Portugal



Hedonisterie & Tatantanin

Plongez dans une aventure exclusive
et haut de gamme au cœur du vin !



Imaginez une parenthèse sur-mesure où chaque verre de vin raconte une histoire, où chaque goutte est une invitation à un voyage sensoriel. La rencontre de fins gourmets dans des lieux prestigieux et inédits - entièrement privatisés - où les rires et les discussions animées prennent vie autour de beaux flacons. C'est bien plus qu'une simple dégustation de vin, c'est un moment exclusif « hors catalogues », une expérience œnologique inoubliable, conçue à votre image pour éveiller vos sens et enrichir votre passion du vin.



« Vous avez sans doute déjà visité un vignoble ? Participé à une dégustation de vins ? Nous vous proposons de l'hédonisme et de l'holistique, de l'éclectisme et de l'inédit, de la créativité et de l'originalité... Une expérience inégalée dans des lieux inédits ! »



L'EXCLUSIVITÉ POUR TOUS LES AMOUREUX DE CRUS

L'Hédonisterie by Gourmets de France & la sommelière Géraldine Carret (et Tatantanin - distributeur de vins) allient leurs talents pour **vous faire découvrir « autrement » les secrets de la dégustation à travers des expériences uniques.**

POUR LES PROFESSIONNELLS :

Événements VIP, séminaires, formations, Team Building, inaugurations, lancement de produit...

POUR LES PARTICULIERS :

Mariages, anniversaires, EVJF & EVG, célébrations privées...

« Le vin est toujours meilleur partagé »



DES « EVENTS » HAUT DE GAMME...

Dans une ambiance chic et décontractée, laissez-vous guider à travers un parcours sensoriel inédit. Chaque expérience est pensée pour stimuler vos sens et vous faire vivre un moment hors du temps.

Des animations pointues et dynamiques

: Sous la houlette de Géraldine Carret, experte sommelière, participez à des expériences œnologiques inédites à la découverte des différents arômes, saveurs et textures du vin. Testez vos connaissances et découvrez des anecdotes fascinantes sur le monde du vin.

Des vins rares et éclectiques

: Dégustez une sélection de vins confidentiels et exclusifs choisis pour leur diversité et leur qualité. Que vous soyez amateur de vins rouges corsés, de blancs frais et fruités ou de rosés délicats, chaque palais

trouvera son bonheur.

Une approche nouvelle des sens :

Dans des lieux époustouflants de beauté, lors d'un dîner insolite ou d'un brunch festif, explorez des accords mets-vins surprenants, où chaque bouchée sublime le vin, et chaque gorgée révèle des saveurs nouvelles. Apprenez à utiliser vos sens de manière inédite pour apprécier le vin sous toutes ses facettes.

Des moments conviviaux et festifs

: Partagez ces découvertes avec vos proches ou confrères dans une atmosphère sur mesure et décomplexée. Le vin est, après tout, synonyme de partage et de convivialité.

NOTRE SIGNATURE : UNE SCÉNOGRAPHIE ET UN BRANDING SUR MESURE

« Si nos expériences œnologiques étaient à l'image d'un beau flacon... Géraldine serait sans contexte le nectar, précieux et chatoyant... Tandis que L'Hédonisterie by Gourmets de France ferait figure d'écrin,

élégant et raffiné. L'un ne va pas sans l'autre et tous deux se complètent, hissant l'expérience au firmament. »

L'Hédonisterie by Gourmets de France est passé maître dans l'art de créer des ambiances et scénographies sur mesure dans des lieux prestigieux. **Mobilier, arts de la table, décoration... Nous valorisons des artisans et des artistes engagés qui font rayonner l'excellence à la française.** Ces partenaires apportent chacun leur touche unique, enrichissant notre histoire et contribuant à l'atmosphère singulière de chaque expérience. Nous intégrons également l'expertise des entreprises du patrimoine vivant, garantissant ainsi des créations éthiques de haute qualité et un respect des traditions artisanales. Ici, chaque pièce est choisie avec soin pour créer une esthétique cohérente et raffinée, transformant chaque événement en un moment inoubliable.

Le branding... Pour chaque événement nous poussons la personnalisation jusqu'au bout et créons une scénographie à vos couleurs !



DES LIEUX UNIQUES ET INSOLITES : PRIVATISATION ET « POP'UP » !



The Place to Be... Nous ne faisons pas comme les autres, nous « créons » la différence ! L'Hédonisterie by Gourmets de France **déniche et investit pour vous les lieux les plus exclusifs**, originaux et insolites. **Des paysages de carte postale, des cadres saisissants, des adresses confidentielles fermées au public...** Nous ne connaissons aucune limite. Nous créons **des événements « Pop'up »** originaux et créatifs, qui sortent du cadre et marquent les esprits !

DES EXPÉRIENCES ŒNOLOGIQUES À LA CARTE...

Dîners insolites 100% VIP

Allier la cuisine des grands chefs à des crus confidentiels... C'est tout un art ! Prenez part à un dîner inoubliable dans un lieu qui le sera tout autant, et découvrez les ficelles d'un accord met & vin réussi. Un talent qui se cultive et se savoure pleinement !

De 12 à 30 personnes

Apéros et brunchs festifs

Nous vous proposons une parenthèse en toute convivialité où vous pourrez découvrir différents crus de région ainsi que différents produits de pays sous forme de planches de dégustation ou encore de stands. Artistes et groupe de musique, appareils polaroïds ou photographe professionnel, accessoires, ateliers autour du vin... Nous pensons à tout et créons un événement à votre image pour rendre l'instant inoubliable !

De 15 à 40 personnes

Dégustation « hors du cadre »

Voyagez en toute originalité à travers les cépages et terroirs régionaux français grâce au talent inné de la sommelière Géraldine Carret. Au milieu des vignes, dans une cave prestigieuse ou tout autre lieu inédit... Vivez un moment privilégié en dégustant à l'aveugle des crus sur des thèmes bien choisis : régions,



HEDONISTERIE X TATANTANIN

cépages, appellations, vins tranquilles ou effervescents. Tout est permis !

De 12 à 20 personnes

POUR LES PLUS « CHALLENGERS »

La joute du sommelier

Vous êtes d'humeur compétitive ? Participez en équipe à des matchs de dégustation pour déceler les meilleurs nez ... Cépage, Appellation, Millésime, Domaine, faites marcher vos méninges ou misez sur la chance pour remporter le meilleur prix.

De 15 à 20 personnes

Création de nectar

Vignerons le temps d'une journée ? Après la dégustation de différents cépages, définissez une stratégie en équipe pour réaliser l'assemblage, le bouchage, le capsulage et l'étiquetage de votre propre cuvée. Frottez-vous à l'avis d'un jury expert et découvrez qui remportera le prix de la meilleure création !

De 15 à 70 personnes





Les vins d'Ardèche

4 dénominations regroupées
sous une même identité

Le vignoble ardéchois couvre aujourd'hui près de 8 500 hectares dans des paysages spectaculaires et variés. La diversité géologique des terres plantées s'accompagne d'une richesse des cépages sélectionnés par les hommes qui travaillent les vignes sud ardéchoises, afin de répondre au mieux aux expressions de chaque terroir.

IGP Ardèche

(6 800 hectares)

C'est elle qui représente 90 % de la production des vins d'Ardèche. Elle est produite sur l'ensemble du département, une mention complémentaire Coteaux de l'Ardèche peut être apposée sur la production de 150 communes du Sud de l'Ardèche. Première production IGP de la région, elle représente l'identité multiple des terroirs du sud. Vin de cépage ou d'assemblage, l'IGP laisse une grande liberté d'expression aux vignerons du territoire, plus créatifs et audacieux par nature. Ils disposent d'une palette d'une centaine de cépages qui leur permet de produire des vins de cépage ou d'assemblage sur les trois couleurs. En rouge et rosé, les principaux cépages sont le Merlot, la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Gamay. Pour les blancs, le Viognier, le Chardonnay et le Sauvignon sont les plus utilisés.



LES VINS D'ARDÈCHE

AOP Côtes du Rhône

(1 200 hectares)

L'appellation serpente le long des berges du Rhône, de Vienne à Avignon, et traverse 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse). Les vignes sont implantées sur les coteaux et terrasses anciennes qui occupent la zone de confluence entre la rivière Ardèche et le Rhône. Ces sols qui surplombent le Rhône sont constitués d'alluvions caillouteuses réparties en deux catégories majeures : les galets rhodaniens qui produisent des vins rouges de garde et les terres douces de loess, d'une belle couleur ocre, qui apporteront un caractère plus léger aux vins produits. 13 cépages sont cultivés pour l'AOP.

AOP Côtes du Vivarais

(250 hectares)

Le vignoble se déploie ici sur le territoire calcaire et vertigineux des gorges de l'Ardèche, des grottes et avens, sur le plateau des Gras, entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il est produit sur 9 communes en Ardèche et 5 dans le Gard. Il est bercé par le climat méditerranéen et pousse au milieu des oliviers et des chênes verts. La vigne s'épanouit sur des terrains karstiques riches en pierrailles et calcaires marneux. C'est le territoire de trésors géologiques souterrains, entre grottes, avens et sources résurgentes. 9 cépages sont cultivés sur l'AOP.



AOP Côtes du Rhône Villages Saint Andréol

(100 hectares)

Ce vignoble des Côtes du Rhône produit uniquement des vins rouges. Elle a obtenu la reconnaissance de son terroir atypique (argilo-calcaire recouvert de galets roux et violacés) en 2017. 4 communes ardéchoises sont concernées par l'aire d'appellation : Saint-Marcel, Saint-Just, Saint Martin d'Ardèche et Bourg Saint Andréol.



12

PALAIS
EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE



Un nouvel opus « Spécial Vins ». Une nouvelle grande tablée de sommeliers et passionnés de nectars, présidée par Fabrice Sommier ! Encore une fois, le MOF Sommier à la gouaille entraînante, nous ouvre les portes de sa « Maison » à Mâcon. En ces lieux empreints d'une belle humanité, nous sommes reçus en amis. Des férus de beaux flacons et des experts en sommellerie ont pu apprécier et jauger 10 crus de terroir, d'ici et d'ailleurs, initiant un voyage en deux couleurs. De grands favoris et de belles découvertes... C'est par ici que ça se passe !



LAURENT BOLLET

• • •

*Journaliste rubrique vin
Journal de Saône & Loire
(groupe EBRA)*

Un penchant familial pour le goût des bonnes choses... Amoureux de vins et de mots, Laurent Bollet n'a pas son pareil pour nous conter les crus et ses terroirs. Dès l'âge de 17 ans, le jeune lycéen use déjà de sa plume en devenant correspondant de presse, notamment pour Le Dauphiné Libéré puis pour le Journal de Saône & Loire. Dès lors, cette passion ne le quitte plus et ce, malgré un parcours atypique. Laurent fait des études de droit puis son service militaire au cabinet du Ministre de la Défense où il occupe un poste en communication. Par la suite, il poursuit son engagement en devenant réserviste dans la Marine Nationale, le plaçant aujourd'hui comme Capitaine de frégate. Pour autant, Laurent ne cesse d'écrire et de correspondre pour le compte du groupe EBRA - Est

Bourgogne Rhône Alpes (le plus important de la Presse Quotidienne Régionale) et se voit même titularisé en 98. Le vin et l'univers de la sommellerie restent toujours en ligne de mire pour celui qui baigne dans les flacons depuis toujours. En 2010, il prend le poste de Chef de centre - manager au Journal de Saône & Loire (JSL). En parallèle, il ne cesse de se former à Beaune et à Mâcon, se frottant de près à l'art de la dégustation. Il devient même en 2021, responsable des communications pour l'Association des Sommeliers de Bourgogne. Et il en fait de même pour l'Union de la Sommellerie Française aux côtés de Fabrice Sommier. Loin de se départir de sa soif de connaissances, il suit également une formation WSET (Wine & Spirit Education Trust)... « Celui qui aime à apprendre est bien près du savoir. » Confucius.

EN QUELQUES
DATES

Depuis 1983 : Correspondant/Journaliste pour le groupe EBRA | 1er groupe de Presse Quotidienne Régionale
1984 : Université Dijon Bourgogne - Faculté de droit
2010 : Chef de centre (journaliste) pour Le Journal de Saône & Loire
2021 : Responsable communications Association des sommeliers de Bourgogne
2024 : Formation WSET (Wine & Spirit Education Trust)



Rencontrer Laurent BOLLET :

Les Journaux de Saône et Loire - 9 Rue des Tonneliers, 71100 Chalon-sur-Saône

GÉRALDINE CARRET

• • •

Sommelière Les Expériences Tatantanin



Géraldine est avant tout une passionnée ! Elle passe toute son enfance à déambuler avec gourmandise dans les allées du Marché Gare. Là-bas, elle évolue entourée de marchands et d'épicuriens venus des quatre coins de la capitale de la gastronomie. C'est donc tout naturellement que Géraldine se tourne vers le monde de l'hôtellerie-restauration. Sa soif de partage et de terroir la pousse même à décrocher une mention complémentaire en sommellerie. Une fois son diplôme en poche, la jeune sommelière s'associe avec Laurent Bouvier avec qui elle crée « Elleixir », une brasserie haut de gamme dans les Monts d'Or. Le restaurant bat son plein... Cinq années d'épopée gourmande où la convivialité donne la mesure à de délicieuses partitions. En parallèle, Géraldine se fait un nom et ramène pour la première fois en France, le trophée

de sommellerie franco-qubécois « Le Divin Défi ». Dès lors, l'année 2015 signe un nouveau tournant. Secrétaire de l'Association des Sommeliers Rhône-Alpes, Géraldine est invitée par Olivier Massey à prendre la gérance du restaurant-bar à vin La Goutte ainsi que la sommellerie de 11 des établissements de son Groupe. Après trois années couronnées de succès, elle reprend finalement la direction commerciale des Gastronomistes, une culture avant-gardiste incarnées par de véritables lieux de rencontre, d'échange, et de plaisir ! Aujourd'hui, Géraldine décide de voler de ses propres ailes, en créant sa propre structure événementielle œnologique (en association avec Sylvain Djidi). Les crus portés par le charme féminin ont encore de beaux jours devant eux ! !

EN QUELQUES
DATES

2008 : Association des sommeliers Rhône-Alpes

2010 : Ouverture de l'Elleixir avec Laurent Bouvier

2010 : Trophée Le Divin Défi

2014 : Sommelier de l'année - Trophées de la Gastronomie et des Vins

2018 : Débuts chez les Gastronomistes

2024 : Création des Tatantanin Expériences



Rencontrer **Géraldine CARRET** :
www.experience.tatantanin.com



ARNAUD CHAMBOST



*MOF Sommelier et enseignant
au Lycée François-Rabelais de
Dardilly*

Un épicurien insatiable de connaissances, qui vibre de passion pour le partage. Car s'il est vrai qu'aujourd'hui il joue de sa voix dans l'enseignement, Arnaud Chambost peut s'enorgueillir d'avoir accompli un parcours sans tâche. L'attrait pour la bonne chère et la convivialité des flacons partagés lui procurent un plaisir constant, nourrissant sa curiosité et sa joie de vivre. C'est d'ailleurs pourquoi, il incite volontiers ses élèves à privilégier le contact humain, à cultiver l'art de la rencontre. Depuis son plus jeune âge, Arnaud baigne dans cette célébration... Une réminiscence de ses repas familiaux chez Alain Chapel, figure emblématique de la gastronomie française où déjà, il était fasciné par l'élégance des Maîtres Sommeliers. Plus tard, sa rencontre avec Michel

Santé, le « Poulidor » des jeunes sommeliers de France chez Point, fera figure de vocation naissante. Son parcours, jalonné de découvertes, le mène à travers différentes maisons prestigieuses. Il fait ses gammes en sommellerie chez Larivoire, avant de rejoindre la brigade de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains. En 1993, à la création du « Hameau du Vin » dans le Beaujolais, il rejoint les rangs de Georges Duboeuf. Finalement en 2000, il devient l'un des premiers Meilleurs Ouvriers de France Sommelier. L'obtention de cette prestigieuse distinction propulse sa carrière, le menant à se présenter au concours de l'Éducation Nationale. Depuis, il n'a de cesse de renouveler son enthousiasme, prenant plaisir à transmettre son savoir aux sommeliers de demain au Lycée François-Rabelais de Dardilly.

EN QUELQUES DATES

- 1985** : Chez Larivoire
- 1985** : Finaliste du concours Meilleur Jeune Sommelier de France
- 1991** : Chef sommelier chez Michel Guérard
- 2000** : MOF Sommelier
- 2003** : Professeur de sommellerie au Lycée François-Rabelais de Dardilly



Rencontrer Arnaud CHAMBOST :

Lycée François Rabelais & GRETA CFA Hôtelier Restauration et Alimentation - Chemin du Dodin, 69570 Dardilly

LAURENT DERHÉ



MOF Sommelier



Un homme qui embrasse la carrière de sommelier comme l'on déguste un bon vin... Avec passion et totale abnégation. Formé à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, Laurent Derhé a obtenu la mention Complémentaire Sommellerie en 1992 à Tain l'Hermitage. Deux établissements de renom qui le propulse dans les plus belles maisons. D'abord au Louis XV à Monaco, puis à la Tour Rose, à l'Arc-en-Ciel et aux Trois Dômes à Lyon et enfin au Château de Bagnols dans le Beaujolais. Un parcours sans tâche ni fausse note qui le pousse à diriger avec son épouse en 2000 (jusqu'à 2016) l'Auberge du Ru à Frontonas. En 2012, ils remettent le couvert et ouvre un second établissement : Comptoir et Dépendances. Le

challenge pouvait paraître osé, mais fut réussi, grâce à une devise efficace : la qualité sans le luxe. C'est une certitude, Laurent Derhé aime le vin mais aussi la compétition. Au cours de ces dernières années, son talent a été couronné par de nombreux titres dont celui de Meilleur Ouvrier de France en 2007 et de Sommelier de l'année 2011 lors des trophées de la gastronomie et des vins organisée par les Toques blanches Lyonnaises et présidée cette année-là par Pierre Troisgros. Par la suite, son activité est essentiellement tournée vers le consulting auprès du monde viticole (ambassadeur Grand Frais et anciennement D-vine), mais aussi vers la formation en sommellerie (Institut Lyfe) tant en France qu'à l'étranger.

EN QUELQUES DATES

- 2000-2016** : Dirigeant de l'Auberge du Ru avec sa femme
- 2007** : MOF Sommelier
- 2011** : Sommelier de l'année, trophées de la gastronomie & des vins
- 2012** : Ouverture ce Comptoir et dépendances
- 2014** : Président de l'Association des Sommeliers Lyonnais Et Rhône-Alpes (ASLERA)



Rencontrer Laurent DERHÉ :

Hôtel Comptoir et Dépendances - 7 place du village, 38290 Frontonas
contact@laurent-derhe.fr



ERIC DURET



*MOF, Meilleur sommelier de
Suisse, Meilleur sommelier
d'Europe*

Un amateur devenu averti, qui frôle l'excellence et cumule les distinctions prestigieuses ! Éric Duret fait ses débuts en restauration en 82, au Sapeur Hôtel de Bonneville en Haute-Savoie où il restera 3 ans. Peu à peu, il se découvre un attrait pour la salle et plus particulièrement la sommellerie. De fait, il décide en 85 d'intégrer une formation à l'Université du Vin de Suze-La-Rousse. Armé de bases solides, il rejoint les rangs du restaurant du Noga Hilton de Genève (deux macarons Michelin à l'époque) pendant plus de 10 ans, d'abord en tant que sommelier puis en tant que chef sommelier. En 89, il décroche le titre de Meilleur sommelier de Suisse et tente quelques années plus tard celui du Meilleur sommelier du Monde où il obtient l'honorable 4ème place. En 97 - et ce,

pendant 7 ans -, il dirige la société de conseils Les Flaveurs. Dans la foulée, une autre distinction tombe, celle de Meilleur sommelier d'Europe. En parallèle, en 2000, il crée également l'École du vin de Changins où il prend plaisir à transmettre pendant près de 10 ans, son savoir et les ficelles de l'art de la dégustation. Cette même année, c'est la consécration... Éric devient l'un des premiers à être sacré Meilleur Ouvrier de France Sommellerie. En 2004, il vire de cap et officie comme responsable achats et qualité pour le Club Divo à Penthaz. Finalement, 8 ans plus tard, le diplôme Or de l'ASI vient compléter son palmarès de distinctions, déjà bien fourni. Aujourd'hui, Éric continue d'abreuver sa passion pour le cru en tant que responsable achats au Caveau de Bacchus en Suisse. Un vrai coup de maître!

EN QUELQUES DATES

- 1989** : Meilleur sommelier de Suisse
- 1995** : 4ème place Meilleur sommelier du Monde
- 1998** : Meilleur sommelier d'Europe
- 2000** : Meilleur ouvrier de France Sommellerie
- 2012** : Diplôme « Or » de l'ASI (Association de la Sommellerie Internationale)



Rencontrer Eric DURET :

Le Caveau de Bacchus - Cours de Rive 5, Geneva, Suisse
www.caveaubacchus.ch

MAXIME LEMERCIER



La Société des Vins d'Auteurs



Un amour des bonnes choses qui lui vient de sa famille et notamment de son papa qui baigne dans le milieu de la restauration depuis toujours et de son parrain qui est caviste. Goûter le cru... Maxime connaît bien et l'un des premiers qui le touche n'est autre qu'un Prieuré Saint Jean de Bébien, millésime 2002. Le moment venu de choisir sa voie, il décide de tirer la carte du commerce. Mais pas n'importe lequel, celui du vin. Et pour cela, il rejoint les bancs de l'ICN Business School à Nancy puis ambitionne de poursuivre son cursus à l'INSEEC. Finalement, l'envie de délaissier la théorie pour le terrain se fait plus pressante. Ainsi, le jeune homme fait ses gammes à Metz au restaurant Derrière, puis au Toya à Faulquemont et enfin à la Vigne d'Adam à Plappeville. Pour parfaire ses

connaissances et gagner en crédibilité, Maxime suit en 2015 une formation à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. En parallèle, il crée un blog où il partage sa passion du vin et ses dégustations avec le plus grand nombre. Quelque temps plus tard, il ouvre avec son père un lieu épicurien et inédit, implanté à Metz : une cave à vin faisant office d'épicerie fine et cave à manger. À l'époque, il rejoint également la Société des Vins d'Auteurs (dont il deviendra associé en 2020) où il retrouve son goût pour le commerce et les bons crus. Dès lors, il s'attache à défendre auprès des restaurateurs et cavistes le bon, et si possible avec une éthique : le fruit d'un labeur vertueux, d'hommes et de femmes engagés envers leur terroir et l'élaboration de leur crus. Rien de plus, rien de moins !

EN QUELQUES DATES

- 2015** : Université du vin de Suze-la-Rousse
- 2015** : Création du blog Boire et Manger
- 2016** : Restaurant étoilé Le Toya
- 2018** : Ouverture de de Boire & Manger à Metz
- 2018** : Rejoint La Société des Vins d'Auteurs
- 2020** : Devient associé avec François Adam



Rencontrer Maxime LEMERCIER :
La Société des Vins d'Auteurs - 9 Rue Joseph Cugnot, 57000 Metz



CLOTILDE MENGIN

• • •

*Cheffe sommelière de la
Maison Mengin*

Quand on ne peut échapper à sa destinée... Celle qui ambitionnait de devenir avocate a tourné court pour finir tout droit dans le verre. Un revirement inattendu mais qui pourtant trouve son sens. Dès le plus jeune âge, elle arpente les caves de Tavel avec sa grand-mère et n'hésite pas à jouer de son flair gustatif auprès de son père. Et on peut le dire, en matière de vins, ses choix font toujours mouche. Chez sa famille, le nectar a toujours été associé à la convivialité, aux moments de partage et de belles découvertes. En 2008, elle fait la rencontre de celui qui deviendra son époux : Jean-Sébastien officiant au sein de la table familiale Les Pissenlits. Chemin faisant, elle poursuit le droit, ne délaissant pas pour autant son amour pour le vin qui se fait de plus en plus pressant. Quelques années plus tard

et après son mariage, elle vire de cap et s'engage au sein des maisons Mengin. Très vite, elle prend la responsabilité de l'équipe de salle du restaurant Les Pissenlits puis entre en 2016 dans l'association des sommeliers d'Alsace. Une révélation qui la pousse à se former à l'Université du Vin pour compléter ses acquis et devenir dans la foulée le nouveau visage de Vins & Tartines ! « *Le vin, un métier de curiosité et de partage* ». Aujourd'hui vice-présidente de l'A.S.A. et membre de l'U.D.S.F., Clotilde partage son amour pour le cru en proposant des expériences inédites tels que les dîners de Clo et les ateliers de Clo... La suite ? Enseigner, se lancer dans la vinification ou encore viser le concours du Meilleur sommelier de France ! À la bonne heure.

EN QUELQUES
DATES

- 2014 : Intègre les Maisons Mengin
- 2016 : Membre de l'association des sommeliers d'Alsace
- 2020 : Diplôme universitaire « vers le terroir viticole par la dégustation géo-sensorielle »
- 2020 : Diplôme inter-professionnel de dégustateur des vins d'Alsace - 3ème degré.
- 2020 : Mention complémentaire sommellerie
- 2021 : Sake Sommelier SSA
- 2021 : Création des dîners et ateliers de Clo à Vins & Tartines
- 2023 : Premier cours sur les vins d'Alsace au CFA Henri Mondon



Rencontrer Clotilde MENGIN :

Vins et Tartines - 25 Bis Rue des Ponts, 54000 Nancy
www.vins-et-tartines.com

JEAN-SÉBASTIEN MENGIN

• • •

*Chef Les Pissenlits
(Maisons Mengin)*



Chez les Mengin, l'art du bien boire et du bien manger reste une histoire de famille, fusionnelle mais complémentaire. Fils de restaurateurs, Jean-Sébastien baigne en cuisine depuis le plus jeune âge. En soirée, durant les week-ends et les vacances, il n'hésite d'ailleurs pas à s'affubler d'un tablier pour donner un coup de main bienvenu à ses parents. Nul doute, la cuisine coule dans ses veines mais pas que ! C'est tout naturellement qu'il prend le chemin de l'École hôtelière de Strasbourg, le même que jadis ses parents ont emprunté. À l'âge de 21 ans, il met le cap pour la Polynésie Française où il devient directeur de la restauration de l'Intercontinental de Bora-Bora. Là-bas et ce, malgré son jeune âge, il manage avec brio une équipe de 80 personnes. Un an plus tard, il

retourne en Métropole à la maison familiale, donnant un coup de main en salle et pour la gestion. Peu à peu, la petite entreprise familiale se développe, donnant vie aux Maisons Mengin. Sébastien vit alors sa vie de restaurateur à cent à l'heure mais sans toque ni tablier, se consacrant à la gérance des différents comptes, de l'image et du relationnel. Aujourd'hui, il règne sur six établissements dont deux belles adresses nancéiennes, Les Pissenlits et Vins & Tartines. Et lorsque son père Jean-Luc raccroche le tablier, il n'hésite pas à retomber dans les fourneaux, arborant fièrement la toque de Chef des Pissenlits. Pour autant, il garde un œil sur la carte des différentes enseignes avec à la clé toujours, une belle générosité et des partitions sans ostentation.

EN QUELQUES
DATES

1993 : École hôtelière de Strasbourg
1998 : Directeur de la restauration de l'Intercontinental de Bora-Bora
1999 : Gestion des établissements Mengin
2022 : Chef Les Pissenlits



Rencontrer Jean-Sébastien MENGIN :
Restaurant Les Pissenlits - 27 Rue des Ponts, 54000 Nancy
www.les-pissenlits.com



JACQUES ROUGET

...

Secrets de Sommelier
Chef Sommelier Restaurant
Régis & Jacques MARCON

« **I**l faudra boire peu mais bon » ... Ce natif de Dijon a grandi dans une famille épicurienne entouré de beaux flacons. Fils de boulangers, ses souvenirs d'enfance sont l'odeur du pain et des croissants chauds mais aussi des déjeuners dominicaux où se trouvaient toujours à la table un Grand Cru de Bourgogne, de grands Châteaux Bordelais, du Jura, et du Rhône, sans oublier des vins italiens et autrichiens, dont le père de famille raffolait. Après son BAC Restauration au Lycée Le Castel à Dijon, il fait un choix qui va sceller sa carrière. Jacques fera sa Mention Complémentaire Sommellerie avec la grande Professeure Catherine Doré qui fut au Bureau de l'UDSF pendant plusieurs années. Par la suite, le jeune sommelier fait ses gammes auprès de grandes maisons telles que le prestigieux Hôtel de Paris à Monaco, le Mid Summer House

à Cambridge, chez Stéphane Derbord à Dijon ou encore à la Maison Lameloise à Chagny aux côtés d'Éric Pras. À l'âge de 24 ans, il débute une de ses plus grandes histoires chez Paul Bocuse. Neuf années où il se frottera de près à une légende des fourneaux mais aussi à une pléthore de Meilleurs Ouvriers de France. En 2019, ce sera auprès du Chef emblématique Christian Têtedoie que Jacques se donnera un nouveau challenge. Après deux années, il fera un court passage dans le groupe des Brasseries et Restaurants Paul Bocuse à Lyon, avant de concrétiser son rêve de toujours : monter sa propre affaire « Secrets de sommelier »! Finalement, et en parallèle, Jacques vient de rejoindre les rangs de la table triplement étoilée Régis & Jacques MARCON... Un "double" pari gagnant !

EN QUELQUES
DATES

- 2006** : Mention complémentaire Sommellerie
- 2007** : Hôtel de Paris à Monaco
- 2010** : Débuts chez Paul Bocuse
- 2023** : Création de Secrets de Sommeliers
- 2024** : Chef Sommelier Restaurant Régis & Jacques MARCON



Rencontrer Jacques ROUGET :

Secrets de Sommelier - 1 Rue de Varennes, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or
www.jacquesrouget.com

CINDY SCHIRR

• • •

*Assistante Chef Sommelière
à La Table d'Olivier Nasti,
fondatrice Omni Vins*



Une fille d'épicuriens, qui pourtant ne vouait aucun culte au nectar des dieux. Grande disciple de la cuisine, Cindy entre à 18 ans à l'école hôtelière Le Castel à Dijon. Peu à peu, elle développe son amour pour les flacons de terroirs et se fait remarquer en salle aux Ducs de Savoie au bord du lac Léman, au Chabrot à Dijon, puis dans le restaurant étoilé Bernard Morillon à Beaune. En 2003, Cindy s'intéresse de plus près « au côté vigneron » dans un domaine de Mercurey. Finalement, elle plie bagage pour Bordeaux, où elle intègre le restaurant gastronomique Le Chapon Fin. De là, elle délaisse les étoilés et rejoint l'équipe des Criquets à Blanquefort où on lui donne carte blanche. Une expérience enrichissante qui, par un heureux coup du destin, l'entraîne un an plus tard à Dubaï où elle se voit

confier la gestion d'une grosse équipe de sommellerie sur un hôtel multi-outlet, puis la partie commerciale d'une grosse société importatrice de vin pour divers établissements reconnus. De retour en métropole, elle officie au Château de Divonne où elle rencontre son mari Michaël Schirr. À deux, ils poursuivent l'aventure à La Pinte des Mossettes en Suisse puis ouvrent leur propre établissement sur le bassin d'Arcachon. En 2014, ils retentent l'aventure, cette fois-ci en Bretagne où ils reprennent la direction de l'Ar Iniz à Saint-Malo et créent en 2021 leur société Omni Vins... Une course effrénée pour Cindy qui s'achève aujourd'hui au Chambard où elle officie comme Assistante Chef Sommelière à La Table d'Olivier Nasti !

EN QUELQUES
DATES

- 2004 : Les Criquets Hôtel & Spa 3 étoiles
- 2005 : Assistante chef sommelier au Méridien Dubaï
- 2008 : Château de Divonne
- 2009-2012 : Ouverture du restaurant L'Oxalis
- 2014-2021 : Direction d'une boutique hôtel à Saint-Malo
- 2021 : Création de Omni Vins
- 2024 : Assistante chef Sommelière à La Table d'Olivier Nasti



Rencontrer Cindy SCHIRR :

La Table d'Olivier Nasti · Le Chambard- 13 Rue du Général de Gaulle, 68240 Kaysersberg



J E A N SUGIER

• • •

*Majordome Sommelier à
la Maison des Ateliers*

Plusieurs vies, dans une vie... Serait une belle définition du parcours de Jean Sugier. Un touche-à-tout, un curieux impénitent mué par une envie irrésistible d'expérimenter et d'apprendre. Jean a revêtu plusieurs costumes au cours de sa vie, pourtant nul doute que c'est celui de Majordome-Sommelier qui lui sied le mieux. Pour certains, il devrait être en bout de course, toutefois ce travailleur acharné donne un nouvel élan à son quotidien. Pendant plusieurs années, il est contrôleur de gestion, jonglant avec un rôle qui lui tient à cœur, celui d'entraîneur et de président d'association sportive. Par la suite, il fait l'acquisition d'une agence d'assurance où il porte la casquette d'agent général durant 15 ans. La vie suivant son cours, il ouvre un commerce dans la cosmétique-esthétique

sur Aubenas en Ardèche qu'il tiendra pendant 18 ans. Une vie jusque-là riche et bien remplie mais qui lui réserve encore une jolie surprise. Au hasard des rencontres, il fait la connaissance de Fabrice Sommier. Entre eux, le courant passe et il prend part au projet de la Wine School. Porté par cette même philosophie de transmettre aux non-initiés et au plus grand nombre, Jean s'assure dès lors de l'organisation des événements-ateliers ainsi que de leur bon déroulement et s'initie même à l'animation de certains. Au fil du temps, il se nourrit d'une culture du vin sans bornes ni frontières et développe un talent certain pour la sommellerie. Pour ce bon vivant dont les parents étaient agriculteurs, cette nouvelle vocation fait sens !

EN QUELQUES
DATES

- 1983** : Contrôleur de gestion
- 1988** : Acquisition d'une agence d'assurance
- 2003** : Commerce sur Aubenas
- 2021** : Arrivée à La Wine School by Fabrice Sommier



Rencontrer Jean SUGIER :

Wine School by Fabrice Sommier - 29 Bd Général Leclerc, 71000 Mâcon

COGNAC, DE SES ARÔMES SUBTILS NAISSENT DE GRANDS COCKTAILS DANS LE MONDE ENTIER

#CognacCocktails



COGNAC
FRANCE

Pour découvrir la diversité du Cognac et ses modes de consommation :

cognac.fr    @Cognac Official

© BNIC / Pierre Baïlen

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

GOUR METS DE FRANCE

On a tant à ... partager

Qui sommes-nous ?

LE MAG • LES EDITIONS • LES COLLECTORS

Gourmets de France, fête ses 15 ans, 50 numéros, une myriade de hors-séries, des milliers de recettes, de portraits et de reportages.

Média 360° de son secteur, Gourmets de France est **spécialisé dans l'univers de la gastronomie des vins et spiritueux, l'œnotourisme et l'art de vivre en France.**

Destiné au grand public comme aux professionnels, il s'adresse aux amateurs et se positionne comme un véritable **guide au service de la qualité...**

LES TESTS-PRODUITS

Une sélection de produits exceptionnels, grâce aux jurys de chefs MOF et sommeliers qui, avec les tests à l'aveugle ne s'intéressent qu'au produit afin de les positionner en terme de qualité et nous permettent de les intégrer aux BOX.

LES EVENTS

Nous produisons des évènements et des conceptions de qualité qui combinent la direction artistique et la stratégie pour la production de contenus visuels, numériques et presse.

Nous mettons en scène des talents qui s'associent avec les partenaires de premier plan pour **créer des expériences inoubliables et des histoires percutantes.**

LES BOX

Offrir aux invités des box personnalisées pour un événement !

Le contenu de nos box est **totalelement personnalisable.** Vous pouvez choisir d'y intégrer des denrées des chefs et MOF, des produits sélectionnés par le JURY ou encore les outils destinés à la réalisation d'un teambuilding, tout dépend de vos envies et de vos objectifs.

Les dates clés



Naissance du magazine
Gourmets de France



Lancement des
Tests-produits



Création de la
Dégustation Box



Création de
l'Hédonisterie



Naissance du magazine
Gourmets du monde

2011

2015

2018

2019

2024

NOS SECTEURS D'ACTIVITÉS



GOURMETS DE FRANCE

Presse éditions spéciales

On a tant à parcourir !...
rendre savoureux le plaisir de lire

Les «Éditions» Gourmets de France se distinguent par leur volonté de mettre en lumière la gastronomie, les vigneron, les MOF, les artisans et l'art de vivre... French Touch !



LA DÉGUSTATION

Box coffrets gastronomiques branding

On a tant à déguster !...
le meilleur des chefs et meilleurs ouvriers de France

La Dégustation : produits exclusifs, coffret sur-mesure, votre signature gourmande !

Au menu et à la carte : branding, personnalisation & sur-mesure



LES TESTS

Tests produits

On a tant à découvrir !...
rien ne remplace l'avis d'un professionnel

Les meilleurs produits à l'épreuve des tests à l'aveugle par des palais experts des chefs, des Meilleurs Ouvriers de France et des sommeliers.



L'HEDONISTERIE

Organisation d'événements wedding

On a tant à célébrer !...
les émotions au coeur de nos événements

Vivre des expériences haut de gamme entre passionnés et découvrir des expériences exclusives dans les domaines qui vous font vibrer !

CHÂTEAU BOUISSEL

Héritage 2022



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Puissante, boisée, épicée... La cuvée prestige Héritage du Château de Bouissel a su charmer les papilles de notre jury. Ce vin 100% biologique dévoile une structure aromatique riche aux expressions gustatives raffinées. Une personnalité affirmée qui hisse les couleurs de l'Occitanie et qui se frotte volontiers à des mets de caractère. On en redemande !

Fabrice Sommier : J'ai beaucoup aimé la robe et surtout le nez qui est très opulent, sur le poivre... La bouche amène un petit peu plus de rigueur avec des notes marquées par le poivre, des touches de cacao, de chocolat. On est sur quelque chose de plus rustique en bouche et qui est plutôt agréable. Pour les accords je proposerais bien un pâté lorrain ou sinon un foie de veau aux framboises et aux myrtilles.

Laurent Bollet : Un bon vin qui révèle un petit côté sauvage, sous-bois, cassis, fruits noirs. On note également une légère astringence qui mérite de pousser le vin 2-3 années de plus. Je le marierais volontiers sur un cochon noir ou sur quelque chose de plus traditionnel tel qu'un cassoulet.

Jacques Rouget : On est sur un nez tout en richesse et puissance avec les fruits noirs et rouges bien présents, vraiment flatteurs. En bouche, on l'a également, avec une belle structure, des tanins agréables tout au long de la dégustation. Cela reste souple. Pour accorder ce vin, j'irais plutôt sur des classiques comme un joli râble de lapin avec une petite sauce corsée voire truffée ou alors un filet mignon de cochon bien grillé avec son jus et des fruits rouges.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Pain grillé et poulpe aux vins rouges et thon confit

Foie de veau aux framboises

Pâté Lorrain



INFOS PRODUITS :

MENTIONS SPÉCIALES : Certifié Agriculture Biologique. Vigneron indépendant.

CÉPAGES : Syrah 85% Malbec 10% et 5% Cabernet-Sauvignon

TYPES DE SOL : Graves

VIGNES :

Vignes de plus de 30 ans. Taille en guyot simple. Vignes conduites en respect de l'agriculture biologique. Travail mécanique au sol, sans engrais chimiques.

Techniques traditionnelles ébourgeonnages et éclaircissages manuels. Vendanges manuelles.

ELEVAGE : En fut de chêne sur lie fines pendant 18 mois.

SERVICE : Entre 16 – 18°



CHÂTEAU BOUISSEL
200 Chemin du vert
82370 Campsas

Tél. : 05 63 30 10 49
Mail : accueil@bouissel.com

WWW.BOUISSEL.COM

CHÂTEAU DE BEAULON

Pineau Blanc 30 ans d'âge - Collection Privée 1985



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Une cuvée exceptionnelle au tirage limité qui se dévoile dans toute sa splendeur ! La magie de 30 longues années dans du chêne précieux de Tronçais vient sublimer l'alliance Sémillon et Sauvignon en un nectar d'une richesse incomparable. Les membres du jury sont séduits à l'unanimité par sa robe d'or profond, sa palette aromatique enveloppante ainsi que sa bouche riche et équilibrée. Un cru d'exception qui réchauffe l'âme et le palais.

Laurent Bollet : J'ai été marqué par des notes de miel, d'amandes, d'écorce. J'ai beaucoup apprécié la bouche. Nous sommes sur quelque chose d'opulent, d'une grande finesse également. La sucrosité et les alcools sont très bien maîtrisés, ce qui rend la dégustation très plaisante. Pour ce qui est des accords, j'irais sur un fromage type roquefort ou encore un dessert.

Jacques Rouget : Un pineau avec beaucoup de richesse et de complexité. Cela me rappelle un peu mes étés à Royan avec un apéritif de gambas flambées au cognac ou encore un agneau bien grillé avec un jus corsé au citron confit.

Maxime Lemerrier : Un vrai savoir-faire ! Je souscris à tout ce qui a été dit en ajoutant une dimension épicée, un peu curcuma. Je me suis tout de suite projeté sur un tajine d'agneau ou de canard ou encore sur un curry pour jouer la carte sucrée-salée. Je suis un grand défenseur de ces vins qui méritent d'être mis en avant.

Jean Sugier : Une sucrosité très souple et légère qui ne pèse pas sur le palais. On a envie d'y retourner. Une belle complexité aromatique avec un côté légèrement fumé très agréable.



CHÂTEAU de BEAULON



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Soufflé Grand Marnier
Stillon avec un pain aux figues et noisettes
Civet de homard aux agrumes confits



INFOS PRODUITS :

Collection Privée
Pineau Blanc 30 ans d'âge : 1985-2015
Pineau des Charentes Appellation d'Origine Contrôlée

MILIEU NATUREL

Sols : Argilo-calcaires dominants et sablo-limoneux sur socle calcaire.
Climat : Tempéré ; exposition Ouest / Sud-ouest dominante
Relief : Coteaux nord de l'estuaire de la Gironde (altitude de 23 à 52 m)

CÉPAGE(S)

Sémillons (80%), Sauvignons blancs et Sauvignons gris (20%)

VINIFICATION ET MUTAGE

Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid. Après le début de la fermentation alcoolique, mutage au titre alcoométrique volumique de 18% à l'eau-de-vie de Cognac du Domaine.

ELEVAGE

En fûts de chêne du Tronçais, grain fin, chauffe moyenne.



CHÂTEAU DE BEAULON

25 rue Saint Vincent
17240 SAINT DIZANT DU GUA

Tél : +33(0)546499613
Mail : info@beaulon.fr

WWW.CHATEAU-DE-BEAULON.FR

CHÂTEAU DE BEAULON

Pineau Rouge 30 ans d'âge - Collection Privée 1985



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Un joyau rare du Château de Beaulon ! Encore une fois, un carton plein pour ce pineau rouge 30 ans d'âge. Ici, la rondeur et le moelleux des Merlots lui sculptent un corps charnu. Les Cabernets Sauvignons octroient la puissance, le fruité et la finesse, tandis que les Cabernets Francs offrent l'élégance. Au nez, on retrouve avec délice la sensualité aromatique d'un très vieux Porto. Finalement la bouche, elle, confirme la volupté pressentie. Une partition sans fausse note.

Arnaud Chambost : Une belle complexité aromatique sur les fruits rouges macérés, les épices, la cerise, la cannelle, le pruneau... Un vin chaleureux à la sucrosité sèche. En bouche, on retrouve des arômes dans l'esprit un peu quinquina. Tranquillité et cigare... Une boisson qui s'y prête bien !

Éric Duret : C'est intéressant... Un vin qui porte à la réflexion. Tout est assez juste et vrai avec sa couleur soutenue. Beaucoup de complexité au niveau du nez sur le côté sous-bois, cuir, épices, vieux fût, café froid. En bouche, un peu plus de tanins, de charpente, d'onctuosité. Une jolie harmonie sucre-alcool également. Ce vin est reposant, idéal pour la fin de journée. Il invite au voyage et aux accords complexes.

Clotilde Mengin : J'aime beaucoup ce genre de vin pour lesquels il y a une vraie carte à jouer. Ce sont de vrais vins de contemplation avec un vrai travail derrière que je respecte. Il se suffit à lui-même sans pour autant lui chercher un accord absolu. Je l'imagine bien accompagné d'un bon « polar » en prenant le temps de savourer l'instant.



CHÂTEAU de BEAULON



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Tajine de volailles

Porc au caramel

Pastilla de pigeon aux figues et amandes



INFOS PRODUITS :

Collection Privée
Pineau Rouge 30 ans d'âge - Collection Privée 1985
Pineau des Charentes Appellation d'Origine Contrôlée

MILIEU NATUREL

Sols : Argilo-calcaires dominants et sablo-limoneux sur socle calcaire.

Climat : Tempéré ; exposition Ouest / Sud-ouest dominante

Relief : Coteaux nord de l'estuaire de la Gironde (altitude de 23 à 52 m)

CÉPAGE(S)

Cabernet-Sauvignon (61%), Cabernet-Franc (13%), Merlot (26%)

VINIFICATION ET MUTAGE

Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid.
Après le début de la fermentation alcoolique, mutage au titre alcoométrique volumique de 18% à l'eau-de-vie de Cognac du Domaine.

ELEVAGE

En fûts de chêne du Tronçais, grain fin, chauffe moyenne.



CHÂTEAU DE BEAULON

25 rue Saint Vincent
17240 SAINT DIZANT DU GUA

Tél : +33(0)546499613

Mail : info@beaulon.fr

WWW.CHATEAU-DE-BEAULON.FR

CHÂTEAU SAINT-GEORGES

Château Saint-Georges 2019



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste



L'AVIS DU JURY :

Béni par dame nature ! Un bel équilibre, de la matière, dense et généreuse... Voilà un millésime solaire, rayonnant par son intensité aromatique et sa fraîcheur. Ses 12 mois passés dans le bois noble ont encore affirmé ses beaux caractères. Son équilibre idéal entre sucre et acidité lui permet d'être dégusté avec volupté dans sa jeunesse et offre la garantie d'un très long avenir en cave. Un millésime d'ores et déjà à son apogée !

Fabrice Sommier : Un vin qui est dans l'esprit de ce que l'on attend d'un cru de Saint-Émilion. On est sur l'évolution gustative et la fraîcheur aromatique en même temps. C'est très bien travaillé avec une jolie longueur et quelque chose d'assez appétent. On a un côté clou de girofle, tabac, tabac noir avec des tanins très agréables. C'est plutôt souple et pour moi prêt à boire. Je verrais bien ce vin sur un onglet de bœuf, échalotes confites ou encore sur un grenier médocain. J'aime bien aussi l'idée du dessert avec une terrine de fraises avec des poivrons rouges et une gelée assez gourmande. Cela pourrait être très rafraîchissant !

Arnaud Chambost : Beaucoup de plaisir ! Un premier nez de fraise écrasée sur la fraîcheur puis qui évolue sur le tertiaire avec des notes d'épices, d'épices fumées, de racines d'iris séchées. Un nez très flatteur. La bouche est tendre, délicate, élégante, les tanins sont fins, tout en délicatesse, avec une jolie longueur. Je trouve que c'est un vin qui est à point aujourd'hui. Un vin de bordeaux qui est à la hauteur de ce que l'on peut attendre. Je le verrais d'ailleurs très bien sur un opéra café-chocolat.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Onglet de boeuf aux échalottes confites
Sabodet aux lentilles du Berry
Terrine de fraises et poivrons rouges aux épices



INFOS PRODUITS :

CEPAGES : 80% de Merlot, 10 % de Cabernet Sauvignon, 10% de Cabernet Franc.

TERROIR : Argilo-calcaire sur un coteau d'un seul tenant exposé au midi.

ÉLEVAGE : 12 mois en barriques de chêne français (origine Centre, Limousin), dont 50 % de barriques neuves.

« Voilà un millésime solaire, rayonnant par son intensité aromatique et sa fraîcheur. Ses 12 mois passés dans le bois noble ont encore affirmé ses beaux caractères, fruits d'une météo très clémente qui a favorisé la concentration de nos Merlots. Son équilibre idéal entre sucre et acidité lui permet d'être dégusté avec volupté dans sa jeunesse et offre la garantie d'un très long avenir en cave. »

MATURITÉ OPTIMUM : 2025-2029



CHÂTEAU SAINT-GEORGES
5 route de Saint-Emilion
33570 MONTAGNE

Tél. : 0557747970
Mail : contact@chateau-saint-georges.com

WWW.CHATEAU-SAINT-GEORGES.COM

DOMAINE CORSIN

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Une belle réussite à déguster sans modération. Le domaine Corsin nous livre ici une symphonie élégante du terroir Pouilly-Fuissé. Le spectacle débute avec des notes délicates de fleurs blanches, de fruits jaunes juteux et de noisettes croquantes. La sensation en bouche est à la fois soyeuse et vivace, un mariage harmonieux de fruits et de minéralité. Un élevage parfaitement dosé vient parfaire cette alchimie, apportant une touche d'équilibre supplémentaire à ce vin blanc d'exception, prêt à traverser les années avec grâce.

Fabrice Sommier : Une robe appétente. J'ai beaucoup aimé le nez en évolution qui au départ dévoile des notes de melon vert, fleurs blanches et puis petit à petit on arrive sur du toasté, de la noisette, du gingembre. La bouche, elle, est plus fondue. On est sur un vin qui va gagner avec les années. En accord, j'aime l'idée de la tête de veau, d'un plat indien épicé ou encore une fraîcheur de tourteau avec Kumquats. Pour un accord déliant je miserai sur un carpaccio d'oranges et de citron avec un poivre de timut.

Cindy Schirr : Un vin qui m'a beaucoup plu. Au départ sur la réserve, il se révèle peu à peu. Un nez floral, minéral avec des arômes pâtisseries. Une bouche assez riche, ample avec du gras, des notes de poudre d'amande qui amène une belle gourmandise. Un vin que l'on devrait, selon moi, carafier afin qu'il se révèle encore plus.

Maxime Lemerrier : Une belle découverte. J'aime beaucoup la générosité, l'équilibre et l'expression de terroir de ce vin



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :**
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Carpaccio d'orange et de citrons purée de timut
Cassolette de homard sauce crémée



INFOS PRODUITS :

COMMUNE DE PRODUCTION : Fuissé, Solutré, Pouilly

AGE MOYEN DES VIGNES : 65 ans

CÉPAGE : Chardonnay

VINIFICATION : Vendange manuelle - Pressurage pneumatique -
Débourbage statique -Départ de fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE : En fûts de chêne pour 40% (dont 15 - 20% de fûts neufs), sur
lies fines, avec bâtonnage. Assemblage des cuvées en fûts de chêne et
cuves après 10 mois d'élevage.

EMBOUTEILLAGE : Par nos soins, en décembre de l'année suivante.

POTENTIEL DE GARDE : 6 à 8 ans

MILLÉSIMES EN COURS

2022 : Une complexité aromatique associant fruits, acidité et minéralité
qui se marient avec élégance.

DOMAINE CORSIN

Saint-Véran Vieilles Vignes 2022



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Une cuvée vibrante de générosité à mi-chemin entre l'été indien et les fraîches matinées d'octobre. Ici, le nez est élégant et s'exprime tout en finesse, badinant entre les fruits blancs et le bois frais. En bouche un élevage bien intégré mais aussi une fraîcheur à caractère minéral qui offre à ce vin un bon potentiel de garde. Un vin plaisir que l'on sert sans prétention pour de bons moments de partage en famille ou entre amis.

Jean-Sébastien Mengin : Une belle couleur, un nez discret mais qui reste tout de même profond. Une belle longueur en bouche. J'ai bien noté les marqueurs du Saint-Véran... Il n'y a pas de doutes à la dégustation. Je l'imagine bien sur des cuisses de grenouilles.

Laurent Bollet : Une belle couleur subtile et un nez très floral. Une légère tension en bouche agréable pour ce vin qui présente une jolie complexité. On reste sur une belle fraîcheur également. Il irait parfaitement avec une viande blanche, un poisson mais aussi des crustacés.

Jacques Rouget : Une couleur or assez flatteuse. Un nez discret et une bouche qui monte en puissance avec une pointe d'acidité et des amers. Un vin équilibré tout en légèreté avec une longueur vraiment agréable. On est sur un joli fruit en fin de bouche et quelque chose d'assez structuré. On peut se faire plaisir sur des plats comme un Saint-Pierre avec un joli velouté de courgettes ou alors une quenelle avec une sauce crémée.

Jean Sugier : Je remarque une certaine sucrosité chez ce vin ainsi qu'une belle amertume en fin de bouche. Parfait pour un dessert aux fruits.



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :**
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Brochet au beurre blanc
Quenelle de volaille sauce Nantua
Tarte au fromage



INFOS PRODUITS :

COMMUNE DE PRODUCTION : Davayé

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

SOL : Argilo-calcaire, avec une prédominance en calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

VINIFICATION : Vendange manuelle - Pressurage pneumatique
- Débourage statique -Départ de fermentation en cuve thermo-régulée - Soutirage en fûts (en partie) en cours de fermentation.

ELEVAGE : En fûts de chêne pour 35% sur lies fines, avec bâtonnage.
Assemblage des cuvées élevées en fûts et cuves inox après 9 mois d'élevage.

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 6 ans

MILLÉSIMES EN COURS

2022 : Très bon potentiel de garde et conserve de belles fraîcheurs grâce à des acidités qui se sont maintenues en dépit de la chaleur.



FELIX SOLIS AVANTIS

Pagos Del Rey - AOC Rioja - Arnegui Reserva



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste



PAGOS DEL REY

Lo Mejor de cada Tierra

ARNEGUI

L'AVIS DU JURY :

Un vin coup de cœur qui ravira les initiés. Cette cuvée confidentielle est exclusivement produite à partir des meilleurs raisins Tempranillo de La Rioja Alta, provenant de vieilles vignes ! En résulte un vin de caractère équilibré, empreint d'une belle élégance et à la structure tannique typique de La Rioja.

Fabrice Sommier : Je trouve que c'est un très joli vin sans vice, ni vertu. C'est tout à fait la carte postale de cette région de La Rioja avec un côté gourmandise. On est sur des notes fruits noirs, un peu empyreumatiques. Je trouve qu'il y a des intensités très intéressantes qui iraient bien avec une caille confite aux raisins ou aux figues. Sinon sur un magret de canard qui amènerait un peu de richesse... Un vin qui répond à ses promesses en adéquation avec son territoire.

Laurent Derhé : Une très belle robe. Un nez sur la cerise noire, confiture de fruits légèrement réglissée. Le côté confit du fruit est contrebalancé par un petit peu d'acidité volatile presque bienvenue et le menthol qui apporte un peu de fraîcheur. L'attaque en bouche est très souple, l'évolution est assez noble, toute en élégance. La finale est assez fraîche. Un ensemble assez gourmand, opulent, sudiste avec du tempérament. Un vin qui appelle pour moi la tomate, les spaghettis à la bolognaise.

Géraldine Carret : Une belle couleur et un nez très solaire aux notes de fruits mûrs, matures, griottes, cerise. Une attaque plutôt homogène laissant apparaître des tanins bien présents. Une fin de bouche très agréable avec du potentiel. Le bois est plutôt discret. J'accorderais bien ce vin avec de l'agneau ou un beau plateau de fromage tout simplement.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Magret de canard
Millefeuille de boeuf et ratatouille
Caille confite aux figues



INFOS PRODUITS :

Arnegui Réserve est exclusivement produit à partir des meilleurs raisins tempranillo de La Rioja Alta, provenant de vieilles vignes d'une petite production. Le résultat est un vin qui associe la structure tannique typique de la Rioja à un caractère empreint d'élégance.

RÉGION : C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits.

DERNIERS PRIX

92 points

2022 James Suckling: Arnegui Reserva 2017

Double or

2023 Sakura Wine Awards: Arnegui Reserva 2017

Or

2024 Concurso Mundial de Bruselas: Arnegui Reserva 2018

2023 Berliner Wine Trophy: Arnegui Reserva 2018

Argent

2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Reserva 2018

2023 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2018



FELIX SOLIS AVANTIS

Mucho Mas - Rouge Premium Blend



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

La convivialité de l'Espagne mise en bouteille dans toute sa simplicité. Un cru chatoyant et chaleureux qui nous chante les louanges d'un terroir pluriel et coloré. Un retour à l'essentiel qui laisse de côté l'ostentatoire mais surtout qui fait du bien ! Cet assemblage de Tempranillo, Grenache et Syrah est une jolie porte d'entrée pour découvrir la richesse et la singularité des vins espagnols. Un nectar au goût de « reviens-y » qui a su faire la différence auprès de notre jury !

MUCHO MÁS

de Felix Solis

Fabrice Sommier : Je trouve ça vraiment très bon. C'est facile, c'est efficace avec une belle longueur, de l'intensité mais aussi une rondeur et une patine en finale très agréable. Moi qui suis un fan des vins mutés, je trouve ce vin super. Je le vois très bien sur un morceau de forêt noire, sur un bleu ou encore un cigare en fin de repas. C'est gourmand, c'est simple et justement c'est ce que l'on aime aussi. Une bouteille plaisir à boire entre copains. À ce prix-là, j'en achète sans hésitation !

Géraldine Carret : Un vin qui me plaît, voire même un coup de cœur. Très surprenant. Un vin de partage qui se prête à de nombreux accords originaux.

Clotilde Mengin : Une proposition plutôt originale pour l'Espagne. Un premier nez sur des fruits rouges à noirs avec un petit côté sauvage. Une bouche surprenante sur la sucrosité. Je pense qu'il serait intéressant de le servir très frais pour lui offrir plus de structure. Je l'accompagnerais bien d'une tombée d'airielles pour lui apporter un peu de vivacité et de fraîcheur ou encore un foie gras poêlé sur un pain de campagne.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Fromage bleu
Forêt noire
Cigare hojo de Monterrey



INFOS PRODUITS :

Un vin de qualité qui est réduit à l'essentiel et élimine tout ce qui est sans importance Il ne reste que l'essentiel.

RÉGION : L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGES : Tempranillo, Grenache et Syrah

DERNIERS PRIX

Grand or

2023 Vinalies Internationales: Mucho Mas NV

Or

2024 Sakura Awards: : Mucho Mas NV

2023 Berliner Wine Trophy: Mucho Mas NV

2023 Frankfurt International Trophy: Mucho Mas NV

Argent

2023 VINESPAÑA: Mucho Más NV

2023 Concurso de Vinos del Casino de Madrid: Mucho Más NV



JEAN PABIOT ET FILS

Pouilly-Fumé – Kiméride 2022



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole et aux Vinalies 2024, cette cuvée 100% Sauvignon blanc a su charmer nos membres du jury. Exotique, épicée et minérale, on se laisse volontiers entraîner par sa bouche très expressive où l'ananas se dévoile subtilement à nous. On dénote également une belle tension et une fraîcheur remarquable. Un vin respectueux de son terroir qui a tout bon !

Laurent Derhé : Un vin sur la fraîcheur qui présente une belle couleur et texture avec beaucoup d'aromatique au nez. Une bouche qui est assez ample, complexe avec des notes citronnées, fleurs blanches. Une belle longueur en bouche. Très agréable... C'est un vin qui me plaît beaucoup !

Clotilde Mengin : Je trouve que l'on a une très jolie approche avec cette robe qui est brillante et appétente. Belle attaque franche sur une jolie trame d'agrumes, fleurs blanches avec un côté plutôt « ziste » que zeste d'orange ! C'est très droit, très direct. La bouche est pleine et harmonieuse... C'est ce qui m'a beaucoup plu. On a une belle ampleur et en même temps ce vin reste assez centré. Une finale très saline avec beaucoup de fraîcheur. Un vin salivant qui ouvre le palais et donne envie d'y revenir. Je le verrais bien sur un ceviche ou encore une volaille de Bresse au citron confit.

Jean Sugier : Un vin équilibré avec une belle acidité et intensité qui serait parfait pour l'apéritif ou encore conjugué avec des poissons à corps gras.

Laurent Bollet : J'ai beaucoup aimé ce produit. La couleur, le parfum, la fraîcheur !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Fromage de chèvre du Berry

Tartare de Haddock

Charlotte façon kouloubiac



INFOS PRODUITS :

Afin de récolter des raisins à parfaite maturité pour l'expression aromatique fruitée et la bonne structure des vins, les vignes sont conduites en développement durable : parfois avec enherbement dans le milieu du rang sinon travail du sol, les engrais sont organiques (souvent fumier), vendanges en vert et effeuillage sont effectués quand nécessaire.

TERROIR : Marnes Kimméridgiennes. Cette cuvée est une sélection parcellaire de ce terroir dont les pierres calcaires sont parsemées de fossiles (ammonites, petites huîtres...). Nous produisons cette cuvée seulement avec les meilleurs millésimes, et excluons les raisins des jeunes vignes.

NOS ENGAGEMENTS : Le Domaine est certifié Terra Vitis (pour le respect de l'environnement, des hommes et des vins produits) et Haute Valeur Environnementale (pour le respect de la biodiversité et la diminution des intrants).

NOS RÉCOMPENSES :

Médaille d'or au concours général agricole Paris 2024

Médaille d'or au concours Vinalies 2024



JEAN PABIOT ET FILS

9 Rue de la Treille - Les Loges
58150 POUILLY SUR LOIRE

Tél. : +33 (0)3 86 39 10 25
Mail : info@jean-pabiot.com

WWW.JEAN-PABIOT.COM

TURSAN

Exception Sables Fauves blanc 2023



Clotilde Mengin : Cheffe sommelière

Jacques Rouget : Sommelier

Géraldine Carret : Sommelière

Cindy Schirr : Assistante Cheffe Sommelière

Arnaud Chambost : Sommelier MOF

Jean-Sébastien Mengin : Chef Les Pissenlits

Laurent Dehré : Sommelier MOF

Jean Sugier : Majordome Sommelier

Maxime Lemerrier : Société des vins d'auteurs

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Eric Duret : Sommelier MOF

Laurent Bollet : Journaliste

L'AVIS DU JURY :

Cette cuvée AOP Tursan issue de parcelles sélectionnées se distingue par son engagement vers des vins originels, au goût authentique, fruit d'une culture et d'une vinification ancestrale ! Le jury a apprécié ses arômes fruités, sa puissance et sa rondeur en bouche qui reflète toute l'originalité de l'expression d'un des terroirs les plus emblématiques de l'appellation.

Fabrice Sommier : J'aime bien cette robe légèrement dorée et limpide. Le nez nous porte sur des notes un peu ananas, fruits confits, citronnelle. La bouche présente une forme de rondeur avec des amers et une petite acidité en finale. C'est très agréable. Si l'on veut faire un accord original, j'irais sur une terrine de canard gras. J'aime bien également l'idée des langoustines en carpaccio avec une petite vinaigrette acidulée aux fruits exotiques.

Éric Duret : Une couleur attirante jaune or brillant et quelques reflets verts. On a une note aromatique qui est orientée sur des fruits exotiques, un peu papaye, mangue, peau de pamplemousse avec des notes végétales également bien présentes et une note florale glycine. Une aromatique que l'on retrouve en bouche avec une structure sur l'acidité et l'amertume. Un vin gourmand, flatteur, à plaisir immédiat.

Cindy Schirr : Un vin agréable à la couleur limpide et sans défaut. Une bonne intensité aromatique avec une expression chaleureuse. Une bouche très franche, sur le citron, jus de citron avec une vivacité persistante. Cette cuvée irait parfaitement avec une truite marinée, crème à l'aneth.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Terrine de canard gras
Salade de poulpes vinaigrette acidulée
Millefeuilles d'Aubergines, curry vert et pesto



INFOS PRODUITS :

CÉPAGES :

30% Baroque
40% Gros-Manseng
30% Cabernet-Sauvignon

TERROIR :

Cette cuvée AOP est issue de parcelles sélectionnées sur le terroir de « SABLES FAUVES ». Cultivées sur l'un des terroirs emblématiques du Tursan, ces vignes donnent des raisins d'une grande finesse.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

ÉLABORATION :

Culture ancestrale des vignes, vendanges contrôlées et vinification dans la plus pure tradition du vignoble. Ce vin qui exprime la pureté et la puissance des cépages traditionnels élevé en cuve uniquement pour garder tout le fruit et l'originalité de l'expression de ce terroir nature et sauvage.

SERVICE : A déguster entre 10° et 12.





TESTS-PRODUIT



29^{ÈME} SESSION

Wine School by Fabrice Sommier





JUSQU'AU 20 OCTOBRE 2024

Et si Culinarion vous invitait à fêter son anniversaire ?



LES GRANDES
MARQUES
À PRIX
PROMOS



Flashez pour
découvrir
toutes nos
promos

Publifix - EC France RCS Numéro 838648294 - Photos : Florent Jorisme - Stylisme André Couvet



CULINARION.COM

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —





JUSQU'AU 20 OCTOBRE 2024

L'ANNIVERSAIRE

à petits prix

DES PRIX
COMPLÈTEMENT
~~BARRÉS~~



34€90
~~44€90*~~

32€50
~~39€*~~



6
ASSIETTES
5=6

249€
~~339€*~~



* Prix de vente conseillés par les fournisseurs.



279€
~~437€*~~



6=12



À PARTIR DE
14€95
~~29€90*~~

Ambiance&Styles
IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

ambianceetstyles.com

La Dégustation



personnalisez
votre box
à vos couleurs



Découvrez nos Box sur :
www.la-degustation-box.fr