

GOUR METTS MIETS DE FRANCE

N°42 - Septembre 2023

Tests-Produit

24^{ème} SESSION

Wine School by Fabrice Sommier

Rédacteur
en

Chief

FABRICE
SOMMIER

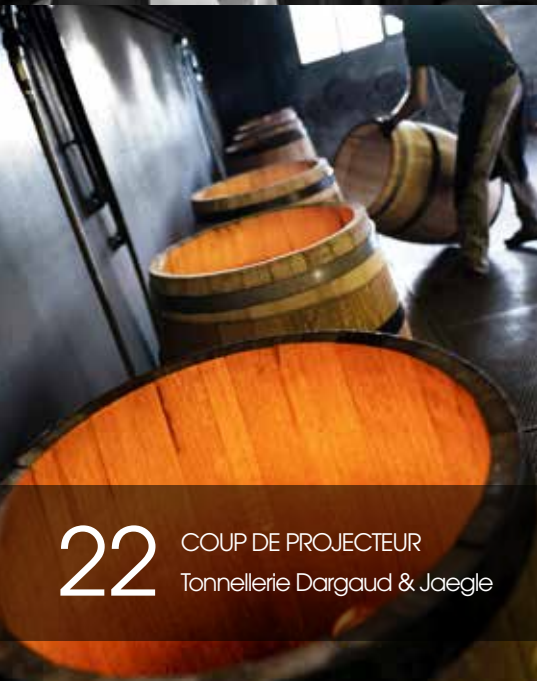




12 RENCONTRE
Fabrice Sommier



42 LE JURY



22 COUP DE PROJECTEUR
Tonnellerie Dargaud & Jaegle



28 JEUNE TALENT
Marie Wodecki

Sommaire

05 L'ÉDITO

06 PORTRAIT CHINOIS
de Fabrice Sommier

08 LA BIBLIOTHÈQUE
de Fabrice Sommier

10 LA DISCOTHÈQUE
de Fabrice Sommier

12 RENCONTRE
Fabrice Sommier

22 COUP DE PROJECTEUR
Tonnellerie Dargaud & Jaegle

26 AU COEUR DU TERROIR
Famille Bourgeois

28 JEUNE TALENT
Marie Wodecki

30 CARTE BLANCHE
Sophie-Kim Touras

32 LES INCONTOURNABLES DE LA
SOMMELERIE

34 ACCORDS INÉDITS

36 LES BONNES ADRESSES

38 LA SÉLECTION DE NOS TERROIRS

40 LE GOÛT D'AILLEURS

TESTS - PRODUIT

42 LE JURY
Les biographies

LES FICHES PRODUIT

- 52 Cave de Ribeauvillé
- 54 Torpez à Saint-Tropez
- 56 Château d'Aiguilhe
- 58 Château Angelus
- 60 Château de Mauvesin Barton
- 62 Clos Dubreuil
- 64 Les Vignerons de Sérignan
- 66 Sieur D'Arques
- 68 So Jennie Paris

REPORTAGES

- 70 Les vins de Bergerac Duras
- 72 Château d'Aiguilhe
- 74 Les vins IGP Charentais
- 76 AOC Loupiac

MAKING OF

- 78 Dans les coulisses des tests

32

LES INCONTOURNABLES DE LA SOMMELERIE

TESTS - PRODUIT

Voyage d'émotions en trois couleurs

Fabrice Sommier a le don d'instiller des mots a le don d'instiller des mots vrais dont la justesse badine avec la bienveillance. Qui d'autre que lui aurait pu présider à la table des jurys pour ce numéro « spécial vins » ? Sous de précieux atours, l'homme est d'un naturel poignant, portant avec lui une culture du vin innée et universelle. Ce fils d'ouvriers berrichons tombe dans les flacons dès le plus jeune âge et se découvre un certain attrait pour le ballet incessant d'un art de vivre à la française. Toujours le nez dans les bouquins à l'affût de quelques connaissances nobles, Fabrice se démarque très tôt par une éloquence authentique et un esprit désarmant. Il se frotte à de prestigieuses maisons, les titres pleuvent, pour autant il choisit la voie de l'humilité. Une seule ambition : Le partage et la transmission mais aussi sortir l'univers du vin de ses carcans étreints. Coup du destin ou non, Fabrice poursuit un rêve, celui de créer la « Wine School », une ambassade du goût et de l'érudition, vibrante et vivante où tout un chacun sait trouver sa place !

Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr



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

11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable de rédaction : Michel Malafosse

Conseil éditorial : Juliette Crémoux

Responsable artistique : Comevents

Journaliste : Candice Menard

Web éditorial : Lara Chouzenoux

Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Roland Soulier

Photographe : Alban Gilbert

Impression : Camus Impresores

ISSN : 2258-8655



Crédits photos

© Alban Gilbert : Une, édito, biographie du jury, Tests-produit, fiches produits. © Portrait Sophie Kim TOURAS. Crédit photo @pixbyseb Sébastien FERRARO, © Le DL - Fabrice HÉBRARD, © bricebraastad, © François MILLO, © Maison des Vins de Cadillac - JB Nadeau, © vinsdeloupjac.



édito

LE VIN COMME UN ART DE VIVRE

À celui qui lit à travers les vignes, des lèvres à la coupe, et qui instille des mots aussi justes qu'éclairés. Fabrice Sommier est un amoureux d'émotions, de rencontres, d'instantanés capturés et partagés. Un esthète et un érudit infatigable à l'esprit bouillonnant jamais repu. Fier détenteur du col bleu, blanc, rouge, Master of Port, Saké Sommelier, Habanos Sommelier Best Pairing, Président de l'Union de la Sommellerie Française... L'homme déploie son palais là où on ne l'attend pas, parfois même par-delà les frontières. Et pour cause, il est une figure éminente du métier, un de ces sommeliers libres qui se laisse porter par une curiosité insatiable.

À travers ce nouvel opus « spécial vins », Gourmets de France s'adresse aux œnophiles de tous bords, leur livrant une jolie esquisse du truculent sommelier aux lunettes rouges et de ses coups de cœur. Pas moins de 84 pages à flâner de rencontres inspirantes à de jeunes talents en passant par les incontournables de la sommellerie, des accords follement inédits, des bonnes adresses mais aussi une sélection des meilleurs crus de terroir et d'ailleurs. Pour ce numéro exclusif, Gourmets de France réunit un panel d'experts, fusionne les talents pour faire émerger la « quinte - essence » de nos terroirs et le savoir-faire de nos vignerons.

Dans l'imaginaire et pour grand nombre, le vin est un symbole de tradition, de convivialité et de partage. La découverte et la dégustation d'un cru procure une réelle émotion. Et comme le dit si bien Fabrice « Ouvrir une bouteille n'est jamais un geste anodin ». On frôle de près le travail du vigneron, son histoire et ses espérances. On savoure avec délice un terroir, ses nuances infinies, sa signature. On prend le temps de l'apprécier... Du plus modeste des festins aux plus grandes tables, le vin célèbre la précellence d'un art de vivre à la française !

Portrait Chinois Fabrice Sommier



1

QUELLE EST VOTRE PIÈCE PRÉFÉRÉE ?

La cuisine, pour la convivialité et la création possible.

2

VOTRE UNIVERS, PLUTÔT MODERNE, ULTRA DESIGN, DE FAMILLE, BROCANTE ?

Industriel entre métal et bois, mon côté ouvrier.

3

LE PLUS BEL ENDROIT POUR ORGANISER UN DÉJEUNER SUR L'HERBE ?

Central Park pour ce melting-pot de gens et pour partager avec les traditionnels écureuils.

4

UN OBJET DONT VOUS NE POURRIEZ VOUS SÉPARER ?

Mon tire-bouchon que j'ai avec moi très souvent et que je laisse à la maison quand je prends l'avion.

5

VOTRE DERNIER ACHAT FUTILE OU UTILE ?

Un vélo pour mon fils de 2 ans Marcel pour lui apprendre et parce que je pense que c'est toujours important de savoir faire du vélo ... cela ne s'oublie jamais.

6

PLUTÔT ORDONNÉ OU BORDÉLIQUE ?

Un désordre organisé. Je n'aime pas les choses lisses donc j'ai le besoin vital d'un peu de bazar pour bien travailler par exemple.

7

QUE TROUVE-T-ON SUR VOTRE TABLE DE NUIT ?

Un livre du moment, mon téléphone, une lampe ... et une bouteille d'eau de Velleminfroy.

8

QUEL CLUB SUPPORTEZ-VOUS ?

Sandwich... pour la blague et parce que je ne suis pas assez fou ou passionné pour un seul club. J'aime l'esprit de fraternité et de compétition dans le sport, ce qui ressemble aussi beaucoup aux concours de sommellerie.

9

LE PLUS INATTENDU QUE L'ON PEUT TROUVER CHEZ VOUS ?

Un jogging, je n'en porte jamais ni pour faire le peu de sport auquel je m'adonne, ni en tant que tenue de détente.

10

QUEL AUTRE MÉTIER AURIEZ-VOUS AIMÉ EXERCER ?

Cuisinier pour la création et le coté aussi bien encadré qu'un brin militaire.

11

VIVEZ VOUS EN MUSIQUE OU PLUTÔT EN SILENCE ?

Avec un fond sonore, un film ou de la musique.

12

QUELLE PERSONNALITÉ VOUS INSPIRE ?

Jean Paul II pour son incroyable envie de privilégier la jeunesse en lui transmettant la force par la vie et la foi. Gérard Depardieu pour sa boulimie de travail et son incroyable soif d'apprendre. Et aussi parce que l'on est né dans la même ville du Berry.

13

LE RÊVE QU'IL VOUS RESTE À L'ACCOMPLIR ?

Entrer au club des 100 pour partager et dissenter sur la gastronomie dans son essence même.

14

LE LIEU QUI VOUS FAIT RÊVER ?

La Vuelta Abajo à Cuba. J'aime cette île et ses cigares, c'est une de mes passions. Le lieu est exceptionnel !

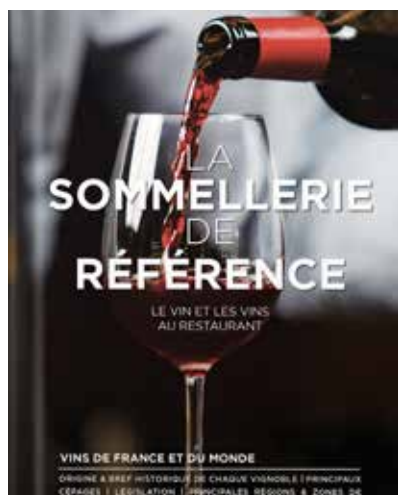
15

VOTRE DEVISE ?

La vie est trop courte pour boire de mauvais vins... Tout est dit, non ?

La bibliothèque

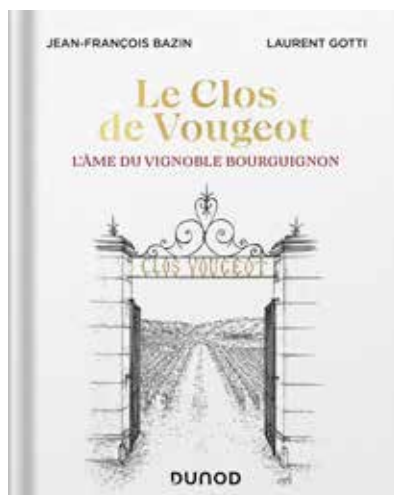
DE FABRICE SOMMIER



« La sommellerie de référence »

de Paul Brunet

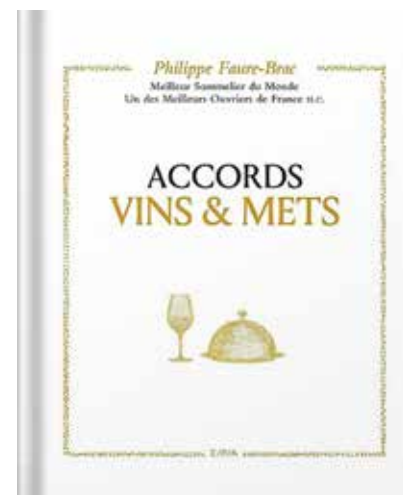
Selon Fabrice, voici « le livre que tout sommelier doit posséder »... Une jolie compilation de toutes les connaissances utiles sur le vin, de la vigne à la table, français ou étranger avec une mention spéciale sur les accords mets et vins ainsi que sur les eaux de vie et liqueurs ! Cet ouvrage est l'expression de la passion d'un homme d'expérience qui a voué sa vie à cet univers. Il vous rassure par la clarté de son propos, vous guide par son vécu et vous captive par la justesse de ses mots.



« Le clos de Vougeot - L'âme du vignoble bourguignon »

de Jean-François Bazin et Laurent Gotti

« Un lieu mythique » pour Fabrice, si ce n'est le plus connu de tous les clos bourguignons. Un vignoble immuable, éternel, qui n'est pas né en un jour, ni même en un siècle. Le Clos de Vougeot illustre le long effort des hommes, des moines cisterciens au XII^e siècle jusqu'aux vignerons d'aujourd'hui, pour créer un vin d'exception. Un récit haut en rebondissements où petites et grandes histoires s'entremêlent pour lever le voile sur les légendes et la réalité du Clos de Vougeot.



« Accords vins & mets »

de Philippe Faure-Brac

Quelle boisson accompagnera le mieux des asperges sauce gribiche, un osso buco ou une tarte au citron ? À l'inverse, quel plat mettra en valeur un pomerol ou révélera les charmes d'un valpolicella d'Italie ? Avec Philippe Faure-Brac, le temps de la dégustation s'inscrit à l'école des émotions. Un livre à la fois beau et pratique qui retrace au fil d'une cuisine française et internationale pas moins de 100 accords traditionnels, géographiques, créatifs et inattendus.

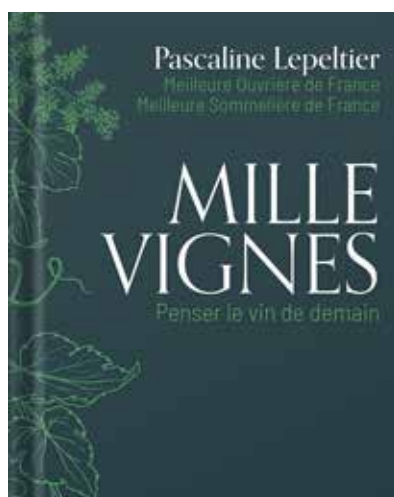
La soif de connaissance est un doux euphémisme pour Fabrice Sommier... Dévorant les pages et s'abreuvant de proses depuis le plus jeune âge, aucun manuscrit ne lui résiste. Il partage avec nous ses incontournables de l'univers du vin mais pas que !



« Le petit livre du sommelier »

de Gwilherm de Cerval

« Une belle œuvre, une mine de connaissances servie sur un plateau au grand public ». Ce guide savant et décomplexant, richement illustré, vous donne les clés pour décrypter les vignobles, les cépages et la fabrication du vin. On suit avec bonheur ce jeune sommelier, amoureux de la vigne française et de ses métiers, dans un périple poétique et décalé à travers les régions, les cépages, leurs couleurs, leurs saveurs et l'épicurisme français.



« Mille vignes : penser le vin de demain »

de Pascaline Lepeltier

Meilleure Ouvrière de France, Pascaline nous décante en douceur tout ce que l'on a besoin de savoir sur le vin. « Une ode vibrante qui nous permet de comprendre son évolution et les codes pour bien le déguster. » À travers les connaissances scientifiques les plus récentes et des expériences contemporaines dans les vignobles du monde entier, l'autrice désamorce les idées reçues et les écueils sur la vigne en toute digestibilité, invitant à découvrir le vin de demain. Une référence !



« Le petit Prince »

de Antoine De Saint-Exupéry

Le premier soir je me suis donc endormi sur le sable à mille milles de toute terre habitée. J'étais bien plus isolé qu'un naufragé sur un radeau au milieu de l'océan... Un livre de chevet, « un livre de vie » que Fabrice Sommier conserve précieusement. Ces quelques pages d'une densité incroyable, qui ont traversé les époques et les frontières, offrent un éclairage intemporel sur l'amour et l'amitié, sur les agissements des hommes et des femmes, des puissants et des faibles. Une leçon de vie désarmante.

La discothèque

DE FABRICE SOMMIER



« Pour me donner la patate »

« Highway to Hell »

de AC/DC

Plus de 40 ans au compteur et toujours sur les ondes ! Le célèbre groupe australien a édifié un monument du Hard-Rock en guise d'adieu à ces seventies enflammées. Un hymne générationnel, un tube planétaire qui est d'ailleurs l'un des derniers écrits par Bon Scott avant que celui-ci ne tire sa révérence à la vie. Le célèbre riff a su séduire un public totalement vierge au hard rock. Et pour cause, il se classe trois semaines dans le Top 100 et s'écoule à pas moins de 10 millions d'exemplaires.



« Par nostalgie »

« Idéal »

de Trust

Un nom qui claque aussi sèchement qu'une corde de guitare ! Bernie et Nono sont au rock français ce que Mick Jager et Keith Richards sont à l'international : des enfants terribles, un duo aussi conflictuel qu'inséparable. Un pied dans le punk, un autre dans un hard boogie massif, Trust trouve dès la fin des années 70 la mesure dans un rock tranchant entremêlé de brames engagés. Toute une génération un peu « pros » va suivre ces authentiques rockers !



« Pour ma grand-mère »

« Best Of »

de Tino Rossi

L'optimisme, la tendresse et la romance sont magnifiés par cet homme à la voix de velours qui aura su porter l'élégante exubérance de la France dans le monde entier. Des débuts de crooner et de latin lover dans les années 30, puis jusqu'à sa disparition en 1983, chanteur familial, roi de l'opérette et éternel interprète de « Petit papa Noël ». Constantin Rossi chantera pendant 50 ans, un répertoire de plus de 1000 chansons avec 300 millions de disques vendus, faisant de lui un des artistes français les plus populaires.

Un air pour chaque instant, pour chaque amour... Épris d'émotions dans un bouillonnement des sens, Fabrice vibre en musique au gré d'un rock « hard and pop » et de notes poétiques, apanage de la langue de Molières.



« Pour Charlotte »

« The Scientist »

de Coldplay

Elle est sans aucun doute l'une des chansons les plus connues du groupe anglais. De cette ode mélancolique, on retient quelques mots « back to the start ». En effet, dans le clip l'histoire est tournée à l'envers, obligeant le chanteur à apprendre chaque mouvement phonétique. Une originalité qui rejoint la manière dont a été créé ce morceau, « par erreur » un soir de pluie à Liverpool, avec un vieux piano désaccordé. Du génie et une mésaventure qui mène finalement au succès !



« Pour l'émotion »

« Livin' on a Prayer »

de Bon Jovi

Pierre angulaire du long succès du groupe et véritable signature, Livin' on a Prayer est considéré comme un indétrônable des charts anglo-saxons. Derrière cet hymne se cache un hommage poignant aux gens issus de la classe ouvrière mais aussi une lettre ouverte à l'amour, au courage et à la solidarité. Sorti en 1986, ce tube tiendra quatre semaines au sommet du hit-parade et catapultera Bon Jovi au rang de vedettes planétaires !



« Pour mes trois fils »

« Mistral Gagnant »

de Renaud

Un titre légendaire qui figure en première ligne dans le cœur des français ! Et pourtant cette douce ode à l'enfance a bien failli passer à la trappe. Une mélodie vibrante de nostalgie, un moment de grâce sortie de nulle part, que Renaud adresse à sa fille, Lolita. À travers ses mots, le chanteur torturé se penche sur le passé et fait un clin d'œil aux jeunes années, aux bonbons d'un autre temps... Le 33 tours connaîtra un succès retentissant et se vendra à plus de 1 300 000 exemplaires.



Fabrice Sommier

Un grand cru de la sommellerie

Amoureux d'émotions, travailleur impénitent, curieux insatiable mais aussi esprit bouillonnant toujours en quête d'une noble connaissance... Fabrice Sommier est bien des mots. On lui reconnaît volontiers sa passion faite vocation faisant de ce fils d'ouvriers un génie de notre époque contemporaine. À celui qui sait lire à travers les vignes tout autant que dans la coupe, on s'aventure à décortiquer une vie chargée de nuances. Et pour cause, Berrichon et « fier de l'être », Fabrice Sommier tombe dans les flacons du nectar des dieux dès le plus jeune âge. Réminiscences d'un temps non révolu, court-métrage d'un engouement vibrant... Pour vous, on lève le voile !

Le goût, une histoire qui se conte en famille. C'est à peine haut comme trois pommes, que son grand-père paternel Jean invoque déjà son palais, lui faisant découvrir à la pipette le fruit de ses différents fûts. Un cultivateur de souche en quasi autarcie, « rustique » jusqu'au bout des ongles, qui lui transmet son amour du vin et de la terre. Entre deux plats mitonnés sur le feu, sa grand-mère maternelle, quant à elle, berce son enfance de volutes délicieuses et lui inculque l'art de bien manger. Le jeune Fabrice grandit dans une belle simplicité et dans le respect des traditions. Dès son plus jeune âge, son père, fin amateur de bonnes tables, instaure

et y découvre les joies de la plonge et de l'envoi des desserts. Et à la fin du service, il décroche son premier job pour les prochaines vacances scolaires. Le minot qu'il est, vient de découvrir sa voie.

LA SOIF D'APPRENDRE

Dès lors, Fabrice Sommier voit sa passion pour les métiers de la restauration grandir au fil des années. Ayant (mal)heureusement une aversion pour

l'éviscération, l'adolescent se prend d'amour pour la « salle à manger » et le ballet incessant d'un savoir-vivre à la française. Le service comme la cuisine, c'est être au service de l'autre... Un geste d'une incroyable beauté, proche du don de soi pour celui qui trace peu à peu son sillon.

Bon élève, Fabrice a toujours trouvé refuge dans les livres. Un rat de bibliothèque baignant dans le milieu

« Tu t'aperçois que plus tu en apprends, moins tu en sais [...] »

« Le jeune Fabrice grandit dans une belle simplicité et dans le respect des traditions. »

une culture du restaurant dominical. En ces lieux propices au péché de gourmandise, Fabrice se glisse dans la peau d'un adulte, célébrant l'instant à la dégustation de ses premiers crus. Un jour, dans l'un de ces restaurants pris d'assaut par la frénésie, le jeune trublion alors âgé de 12 ans propose son aide. Il file discrètement en cuisine





« Il ne faut pas regretter ce que l'on n'a pas eu mais avoir le culot d'aller chercher ce que l'on a envie d'avoir »



ouvrier, dont la seule arme pour faire la différence devient dès lors l'érudition par la lecture. À la fois sage et effronté, il bourlingue à droite à gauche, toujours en quête de connaissances nouvelles, une porte ouverte sur le monde dont il se nourrit insatiablement... « Tu t'aperçois que plus tu en apprends, moins tu en sais et cela signe le début d'une soif intarissable de découvertes. ». Sur les bancs de l'école, la jeune pousse berrichonne s'ennuie parfois, tant est si bien qu'à ses 16 ans, une de ses professeurs, Jacqueline Prot l'envoie au fond de la classe enseveli sous les livres. **De là, il s'abreuve avec entrain d'ouvrages portant sur le vin et la vigne sans jamais être repu. Un délice !**

Plus tard, ses professeurs l'incitent à intégrer une école hôtelière à Thonon-les-Bains, l'une des plus courues de l'époque ! Hélas, le cœur lourd et les yeux rougis, son père ne peut y subvenir. Envers et contre tous et sans le moindre désarroi, ce jeune intrépide choisit la voie de l'apprentissage. « Dans toute difficulté, il faut saisir l'opportunité (...) Il ne faut pas regretter ce que l'on n'a pas

eu mais avoir le culot d'aller chercher ce que l'on a envie d'avoir ». Un choix qui se révèle payant... L'enfant du pays, surdoué à ses heures, abat les cartes de la réussite et ressort même major de sa promo. **En bout de ligne, grâce à une éloquence naturelle et un esprit désarmant, il suscite l'intérêt de Jean Bardet, fier membre du jury des sessions de tests finaux.** Ni une, ni deux, il décroche le ticket gagnant pour intégrer ses cuisines.

« J'ai souffert souvent, je me suis trompé quelques fois, mais j'ai aimé. C'est moi qui ai vécu, et non pas un être factice créé par mon orgueil et mon ennui. »

Alfred de Musset

LA COUR DES GRANDS

Les années s'égrènent et il affine son art dans de prestigieuses maisons tenues par des hommes tout aussi grands à l'instar de Bernard Robin, Philippe Groult, Bernard Loiseau, sans oublier l'éminent Georges Blanc.

La table de Vonnas devient son fief et lui fait atteindre le firmament, passant de chef sommelier à directeur du

Groupe. **C'est main dans la main, tel « un vieux couple », que le duo Blanc-Sommier traverse, non sans remous, plus de deux décennies : 21 années de passion partagée,** quelques escarmouches pour celui qui n'a pas la langue dans sa poche mais surtout un profond respect et une admiration sans bornes pour le chemin parcouru ensemble. Deux hommes de valeurs et d'ambition, deux travailleurs acharnés au caractère bien trempé qui ont su se

tirer vers l'absolu réussite.

Au cours de son parcours, Fabrice fera des rencontres déterminantes à l'instar de Michel Desroches, sommelier berrichon qui est à l'origine de sa passion pour la sommellerie mais aussi

de Serge Dubs qui remporte en 1989, le titre si convoité de meilleur sommelier du monde. Lorsqu'il regarde dans le rétroviseur

de sa vie, Fabrice ne changerait en rien son parcours, jonché de fiertés certes mais aussi de quelques faux pas. Pour lui, les erreurs font partie de l'apprentissage et viennent ciseler les réussites à venir. « L'homme n'est fait que de bouleversements (...) Le tout c'est d'apprendre de ses erreurs ».

RENCONTRE



« L'homme n'est fait que de bouleversements [...] Le tout c'est d'apprendre de ses erreurs »

Lorsqu'il regarde dans le rétroviseur de sa vie, Fabrice ne changerait en rien son parcours





« Reconnu par ses pairs, le prodige assiste par la suite à une déferlante de distinctions [...] »



UN HOMME DE CHALLENGE

Outre son talent naturel pour la sommellerie, Fabrice est un homme de défis dont le parcours force le respect. En 2007, il décroche le fameux col bleu, blanc, rouge. Coup du destin ou non... C'est précisément à l'école hôtelière de Thonon qu'il est nommé Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie. Une revanche ? Absolument pas. Simplement la preuve que dans la vie, tout est possible. Reconnu par ses pairs, le prodige assiste par la suite à une déferlante de distinctions avec entre autres, l'ordre national du mérite, l'ordre du Mérite agricole et dernière en date, l'ordre des Coteaux de Champagne. Loin de courir après la

renommée, Fabrice Sommier accepte néanmoins avec beaucoup d'humilité ces égards et endosse avec fierté son rôle d'ambassadeur. Dès 2006, il intègre l'Union de la Sommellerie Française pour finalement en prendre la présidence en 2023. Touche-à-tout, fêru d'expérimentations, Fabrice déploie

son palais là où on ne l'attend pas : En 2009, il est le premier sommelier français (et toujours le seul) à rejoindre le club NESPRESSO en tant que Coffee Sommelier. En 2010, il obtient le Titre de Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto), puis

obtient en 2011 le diplôme de Saké Sommelier. En 2013 et 2014, il est le seul français et seul européen à remporter le prix du meilleur accord entre un cigare et un vin - et spiritueux (Habanos Sommelier Best Pairing). Autant dire que

« Un sommelier libre qui se laisse porter par sa curiosité des goûts d'ailleurs. Un amoureux transi de terroirs, de produits et de rencontres. »

les breuvages, quels qu'ils soient n'ont aucun secret pour lui ! Enfin, entre 2015 et 2021, Fabrice n'hésite pas à se frotter aux réalités de l'activité viti-vinicole en devenant gérant du Domaine d'Azenay et de ses 17 hectares dans le Mâconnais. Rien que ça !

PAR-DELÀ LES FRONTIÈRES

Un sommelier libre qui se laisse porter par sa curiosité des goûts d'ailleurs. Un amoureux transi de terroirs, de produits et de rencontres. Pour Fabrice, le vin n'est pas sous l'égide immuable de la France... « Le

vin ce n'est pas que la France ». C'est aussi une diversité des cultures, des terroirs, des cépages et des savoir-faire qui s'étend au-delà de nos frontières. D'ailleurs, il se plaît à rappeler que « nombreux sont ceux qui pensent que la France est le berceau du vin alors

qu'il n'en est rien » ... Certes la France fait partie des pionniers mais c'est à la Géorgie et à l'Arménie que reviennent le titre.

Emporté depuis fort longtemps par son appétence pour les expériences initiatiques, Fabrice est un globe-trotter en quête de savoir. Et quoi de mieux que les voyages pour s'ouvrir au monde ? La

France, Fabrice l'a traversée de son esprit glouton, de long en large, que cela ait trait à son histoire, sa géographie des terroirs ou encore ses us et coutumes... Rien n'y fait, il en veut plus ! Son intellect

pourrait presque s'apparenter à une bibliothèque vivante qu'il nourrit d'expériences, de connaissances et d'émotions. Et c'est tout naturellement

« Emporté depuis fort longtemps par son appétence pour les expériences initiatiques, Fabrice est un globe-trotter en quête de savoir. »

« Un sommelier libre qui se laisse porter par sa curiosité des goûts d'ailleurs. Un amoureux transi de terroirs, de produits et de rencontres. »





que sa curiosité se porte sur l'ailleurs, le guidant vers de nouveaux horizons. De ses nombreux voyages, Fabrice capture des instants, une joyeuse compilation de souvenirs où les sens sont mis en exergue. Des sons, des parfums, des saveurs, des sensations... C'est tout un univers qu'il emporte dans sa musette. On y pioche : La région de Marlborough en Nouvelle-Zélande dont les reliefs inusités donnent

vie à des crus magnifiques ; L'Afrique du sud et son authenticité de cépages tel que le « pinotage » ; La Vallée d'Ica au Pérou et son terroir exceptionnel ; La Vallée du Douro, terre enchantée du Porto ; La République Tchèque et sa production viticole étonnante ; Et enfin Cuba, pays de cœur de Fabrice, où la joie de vivre, les rhumeries et

fabriques de cigares ne peuvent laisser indifférents !

REPARTI POUR UN TOUR

À presque 50 ans et après plus de deux décennies de bons et loyaux services à Vonnas, le truculent sommelier aux lunettes rouges a besoin d'un nouvel élan dans sa vie. Avec l'appui de sa compagne Charlotte, qui le pousse

à redéfinir les lignes de son futur, germe peu à peu l'idée de créer une école entièrement dédiée aux vins. Et c'est ainsi que le 15 Mars 2021, la Wine School by Fabrice Sommier ouvre

« [...] créer un lieu empreint d'humanisme, ouvert à tous, où le vin et les spiritueux seraient rois. »

ses portes. Une évidence pour cette figure éminente dont l'appétit pour la transmission ne s'est jamais tari et qui a choisi de dédier aujourd'hui sa vie à un lieu formateur rempli de vie ! Pour

lui, c'est un bonheur au quotidien de pouvoir découvrir ou redécouvrir les vins, les spiritueux et toutes les boissons qui peuplent notre terre. Fabrice a toujours aimé être un dénicheur de pépites avec en ligne de mire, le partage. Il aime à croire qu'ouvrir une bouteille de vin n'est jamais un geste anodin. Derrière chaque flacon, se cachent en effet une histoire, un terroir, la rigueur des hommes et leur humanité. Cet acte initie une célébration du vivant et invite à un moment de convivialité, de plaisir et d'amour.

« Avec la « Wine School », Fabrice réalise un doux rêve : créer un lieu empreint d'humanisme, ouvert à tous, où le vin et les spiritueux seraient rois. »

Avec la « Wine School », Fabrice réalise un doux rêve, présent depuis toujours ou presque, dans un coin de son esprit : créer un lieu empreint d'humanisme, ouvert à tous, où le vin et les spiritueux seraient rois. Une ambassade du goût et de l'érudition, vibrante et vivante, où s'entremêlent dans un joyeux pêle-mêle

la passion des flacons et les saveurs enivrantes d'une cuisine authentique.

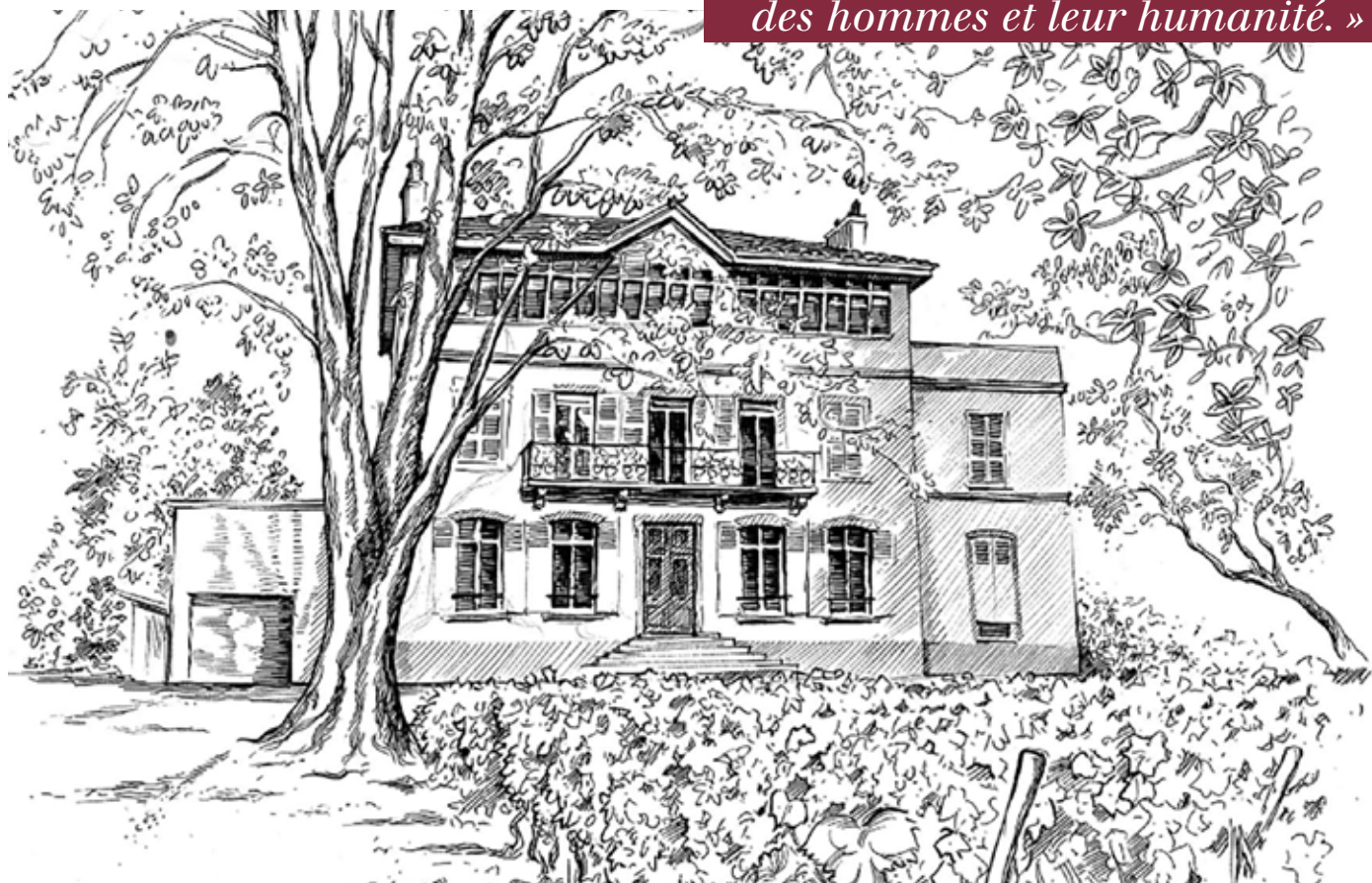
Fabrice a à cœur de vulgariser l'univers du vin qui se retrouve parfois enfermé dans des carcans étreints... Au-delà, il souhaite ouvrir une porte sur le monde, apportant à sa démarche une dimension internationale et une

initiation aux crus des quatre coins du globe. Ainsi, il propose des formations pour les pros, pour les jeunes et les moins jeunes et organise également des ateliers dégustation ou encore des diners aux accords mets

& vins surprenants. Hyperactif plein de fougue, Fabrice a mille idées à la seconde et imagine d'innombrables scénarios invitant aux plaisirs du palais. Et



« Derrière chaque flacon, se cachent en effet une histoire, un terroir, la rigueur des hommes et leur humanité. »





« Derrière chaque flacon, se cachent en effet une histoire, un terroir, la rigueur des hommes et leur humanité. »



quelle que soit l'occasion, sa porte est toujours grande ouverte !

UN MONDE EN ÉVOLUTION

Ce serait une erreur que de parler de sommellerie moderne. Pour Fabrice Sommier, il n'y a pas d'avant/après pour cet acte à la fois noble et populaire qui se retrouve entraîné dans une fluctuence alambiqué. De nos jours (et fort heureusement), on tend vers une sommellerie plus unie et moins excluante. Une opportunité à l'inclusion, permettant de délivrer des

savoirs magistraux et universels au plus grand nombre. Selon Fabrice, l'univers du vin, qui fut jadis la félicité du peuple, et devenu depuis bien trop longtemps élitiste parfois même « prétentieux ». Cela n'a pas lieu d'être, le vin s'écrit dans l'histoire de tous. Et c'est justement pour cela que l'école de Fabrice réunit des passionnés venant de divers horizons, mais aussi des jeunes aux

talents en devenir sans oublier des femmes qui révèlent un génie inné dans ce monde un brin machiste. Pour ce fervent défenseur du savoir, la transmission n'est jamais unilatérale et se fait dans les deux sens. Les échanges sont toujours riches d'enseignements

« Selon Fabrice, l'univers du vin, qui fut jadis la félicité du peuple, et devenu depuis bien trop longtemps élitiste parfois même « prétentieux ». »

et ce, peu importe la génération, le bagage, le statut et le milieu social de

chacun. C'est en cela que réside toute la magie de la transmission : partager son savoir mais apprendre aussi l'un de l'autre afin de grandir et s'élever !

Avec le temps, le goût des français et les « tendances » évoluent de plus en plus vite. En témoigne la recrudescence des vins biodynamiques qui peut s'apparenter à un retour aux sources mais surtout, selon Fabrice Sommier « à

« Dans cette quête « du mieux faire » viennent s'ajouter les enjeux climatiques « qui ne sont pas une option ». »

du bon sens paysan ». Cette pratique, qui n'est peu nouvelle, doit monter en puissance soutenue par une réelle maîtrise. « Il ne faut pas que le dogme prenne le pas sur le pragmatisme ». Dans cette quête « du mieux faire » viennent s'ajouter les enjeux climatiques « qui ne sont pas une option ». Inexorablement, les vignerons s'y adaptent et rivalisent (pour certains) d'ingénieux tours de main, à défaut de devoir dans les années futures tirer leur révérence. À côté de ça, on constate dans notre société une baisse de la consommation forçant les exploitations à trouver d'autres sources de revenus comme l'œnotourisme par exemple. Bonne fortune (ou non), le marketing d'influence vient également s'immiscer dans le milieu du vin. Une opportunité « à double tranchant » devenue légion, qui pour Fabrice offre une toile bienvenue pour partager et décomplexifier le monde du précieux nectar. Toutefois, cette nouvelle source de connaissances et de communication est à prendre avec des pincettes, car les moins avisés pourraient bien se voir noyés d'informations fausses et dérisoires.

Fabrice Sommier



« Pour lui, les erreurs font partie de l'apprentissage et viennent ciseler les réussites à venir. « L'homme n'est fait que de bouleversements [...] Le tout c'est d'apprendre de ses erreurs ». »



Tonnellerie
*Dargaud
& Jaeglé*

Une entreprise familiale ancrée dans
son temps et dans son territoire

Depuis plus d'un siècle, entre Beaujolais et Mâconnais, la Tonnellerie Dargaud & Jaeglé perpétue la tradition et l'esprit d'un artisanat millénaire au service du vin. Voilà 4 générations, que l'entreprise familiale exprime son style dans l'alliance bois, feu, eau et façonne des tonneaux pour les vignerons du monde entier. Aujourd'hui à la barre, ce sont Cédric et Lauriane Jaeglé qui en fiers héritiers continuent de faire vivre et rayonner cet art ancestral... poussé par un vent de modernité !

L'entreprise familiale produit environ 20 000 tonneaux en chêne par an, destinés à la vinification et l'élevage des vins de France et d'ailleurs – allant de la feuillette de 114 L aux fûts standard de 600 L. Depuis peu, elle s'ouvre également aux grands contenants à l'instar des foudres et des cuves (de 800 à 10 000 L) et envisage même de développer un segment dédié à la bière et aux spiritueux.

PATIENCE ET HUMILITÉ

Une prouesse, un acte de foi qui

début par une sélection minutieuse de la matière première. Certifié Fût de Tradition Française par le FCBA, Dargaud & Jaeglé tisse des partenariats historiques de confiance, parfaitement au fait des enjeux de la gestion forestière, pour se fournir en merrain (bois de chêne fendu) issu d'arbres de 150 à 220 ans d'âge. « Le chêne est une matière extraordinaire qui change et évolue, un

matériau noble et précieux que l'on se doit de respecter et de connaître. » Par la suite, ces merrains sont stockés sur parc entre 2 et 4 ans afin qu'ils mûrissent lentement au gré du temps.

Pour donner forme à ses tonneaux, l'entreprise perpétue depuis sa création en 1921, une étape clé héritée des tonneliers de Mâcon : Le cintrage à l'eau bouillante. S'ensuit la recuisson, qui consiste à chauffer les fibres du bois en

« Chez Dargaud & Jaeglé, la

tradition artisanale rejoint la

perfection de la technique... »



COUP DE PROJECTEUR



profondeur pour fixer la forme. Des procédés ancestraux qui répondent certes à de nombreux enjeux techniques mais qui, au-delà, apportent une véritable signature organoleptique aux futurs crus. À savoir : des vins dans l'air du temps, peu boisés, portés sur le fruit, la finesse et l'élégance.

TOURNÉS VERS L'AVENIR

Chez Dargaud & Jaeglé, la tradition artisanale rejoint la perfection de la technique... Issu de l'École Nationale Supérieure des Arts et Métiers et Membre du conseil d'administration de la Fédération des Tonneliers de France, Cédric Jaeglé suit les traces de son père, dans une quête perpétuelle de modernisation de l'outil de travail.

« Une prouesse, un acte de foi qui débute par une sélection minutieuse de la matière première. »

« Nous investissons beaucoup dans des équipements destinés à améliorer la précision et la qualité d'usinage mais aussi les conditions de travail de nos salariés (...) Mon père qui a été formé à l'école du bois de Mouchard a

initié ce virage technologique dès son arrivée dans l'entreprise familiale. ». Pour Cédric, trouver une solution à un problème, à priori, insoluble est un challenge de tous les instants. Ce en quoi, il a imaginé et développé pendant 2 ans avec la société Monnot LMT, une endoueuse numérique automatique. Une première mondiale pour cette « machine de l'avenir » qui vient faciliter considérablement la mise en place des douelles !



WWW.VINS-LOUPIAC.COM



25 ET 26
NOVEMBRE
2023



27èmes Journées Gourmandes

LOUPIAC

et **FOIE GRAS**
des Landes

Des fêtes,
100% Sud-Ouest.

CHEZ LES VIGNERONS :
DÉGUSTATIONS - REPAS CHAMPÊTRE
BALADES - ATELIERS - ARTISANAT LOCAL





Famille Bourgeois

Allégeance à une terre, à des terroirs

Bourgeois. Une famille qui se raconte au fil de dix générations de vignerons. Des hommes qui cultivent tout à la fois un ancrage à Sancerre et une audace... Et même davantage : un engagement, celui d'œuvrer à la révélation des grands terroirs de l'appellation.

Pour les ancêtres, la vigne était déjà une passion à laquelle ils s'adonnaient à corps perdu, en plus de nécessaires cultures vivrières et de l'élevage de quelques chèvres.

Mais l'acteur du grand tournant de l'histoire de la famille fut Henri Bourgeois. Partant de la culture de deux hectares sur les collines de

Chavignol, il fit l'audacieux pari, dans les années 1950, de se consacrer à ses vignes dans une région encore méconnue. Aujourd'hui, ce sont Arnaud, Lionel et Jean-Christophe Bourgeois qui apportent leur talent et deviennent les initiateurs de l'avenir des vignes et des vins de la maison. Des personnalités généreuses et engagées qui œuvrent de concert pour sublimer le Sauvignon blanc et le Pinot noir dans leur plus pure expression. Ainsi naissent des vins de grand caractère, des cuvées parcellaires rares, choyées par la nature et proches de leur terroir.

LA SIGNATURE BOURGEOIS

Au gré d'une mosaïque de plusieurs dizaines de parcelles réparties sur 72 hectares, la Famille Bourgeois illustre toutes les nuances et tous les reliefs des saveurs de Sancerre et de Pouilly-Fumé. « Notre philosophie de vie et de travail célèbre le bon, le beau et le vrai,

tant dans le recours à la nature pour une viticulture propre et rationnelle, que dans l'extrême précision de notre vinification. Il en résulte ainsi,

une générosité aromatique et une belle texture de nos cuvées afin de toujours nourrir des instants conviviaux de dégustation. ». La connaissance intime des sols, une

quête constante de précision... Rien n'est laissé au hasard. Tout un chacun aspire à mener un travail d'orfèvre, donnant une attention à chaque détail dans les vignes et les chais, dans le plus pur respect du fruit et du terroir.

L'HÔTEL RESTAURANT

Un moment gourmand aux parfums et saveurs locales... Adossé à la célèbre Côte des Monts Damnés, l'Hôtel-Restaurant Famille Bourgeois se veut une étape incontournable pour explorer tous les trésors de Sancerre. Un hôtel de charme et une table qui fait la part belle au patrimoine culinaire de la région. Depuis 23 ans, le chef Jean-Marc Bourgeois œuvre pour le rayonnement de Chavignol à travers sa cuisine. Formé chez Taillevent et Jean-Pierre Vigato, il compose aujourd'hui, au sein du restaurant familial, classé une « assiette » au guide Michelin, une cuisine bistronomique de haute volée.

AU COEUR DU TERROIR



Clos Henri Vineyard

L'esprit de pionnier d'Henri Bourgeois s'est aussi transmis de père en fils. Et pour cause, ils ont parcouru le monde à la découverte de nouveaux terroirs. En 2000, la Nouvelle-Zélande et plus précisément la vallée de Wairau dans la région de Marlborough, s'est naturellement imposée : la Famille est tombée amoureuse de ce pays, de ses habitants et de ce terroir fabuleux aux caractéristiques proches de celles de Sancerre. Guidés par leur instinct et leur passion, les Bourgeois racontent l'histoire d'une terre lointaine et extraordinaire à travers des vins tout autant exceptionnels !

Clos Henri Vineyard

639, State Highway 63 - West Coast Road,
RD1 - Blenheim, 7271 - Marlborough New
Zealand

Tel. : +64 (0)3 572 79 23

www.closhenri.com

Hôtel Restaurant Famille BOURGEOIS

Place de l'Orme - Chavignol
18300 Sancerre - France

Tél. : +33 (0)2 48 54 01 72

www.hotel-restaurant-chavignol.fr

Famille BOURGEOIS

Sancerre Chavignol - BP 16
18300 Sancerre - France

Tél. : +33 (0)2 48 78 53 20

www.famillebourgeois-sancerre.com



Marie Wodecki

Meilleure jeune sommelière de France 2023

Retour gagnant pour Marie Wodecki ! Loin de courir après la renommée, cette férue d'adrénaline et de challenge, a décroché en juin dernier le titre tant convoité de Meilleure Jeune Sommelière de France 2023. Une reconnaissance qui s'apparenterait presque à un coup du destin... Des rouleaux à pâtisserie aux flacons de terroirs, on vous conte l'histoire de cette sommelière qui a tout d'une grande !

LE HAUT DU PANIER

Passionnée depuis le plus jeune âge par le monde de la gastronomie, Marie se lance tête baissée (et sans grande surprise) dans un Bachelor restauration et entrepreneuriat option pâtisserie au

sein de l'École Ferrandi. Diplôme en poche, elle se frotte de près aux liesses du métier, faisant quelques stages, çà et là, et côtoyant la table de Yoann Conte à Annecy. Le temps passe et la jeune mitronne commence à braver un certain

manque... Le contact, la communion dans le partage et la découverte avec les fins palais. Au-delà de son amour pour la pâtisserie, Marie se découvre un nouvel attrait pour l'univers du vin en Alsace, au restaurant de Jean-Yves

Schillinger. Elle initie donc un tournant à sa vie et suit des formations dans le vin, notamment un brevet professionnel sommelier aux Lycées de Chamalières, avec une première année d'alternance, au Bistrot du Sommelier chez Philippe Faure-Brac. Sa deuxième année, elle la passe à l'Hôtel de Crillon,

aux côtés de Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022 et Meilleur Ouvrier de France en sommellerie 2022.

L'ESSENCE D'UNE PASSION

Cinquième femme à remporter le titre de Meilleure Jeune Sommelière de France en 34 éditions, Marie Wodecki continue d'exprimer son talent sur les planches de l'Hôtel de Crillon. Une fierté que d'être femme et de porter l'étendard de la sommellerie française. Aujourd'hui en tant qu'ambassadrice, elle souhaite transmettre aux amateurs de bons crus une histoire, celle d'un terroir, des femmes et des hommes qui se cachent derrière le

fruit d'un labeur salvateur. Être un bon sommelier, c'est savoir se munir, juste ce qu'il faut, de curiosité, de générosité mais surtout d'humilité. C'est être

présent dans la bienveillance, sans trop s'imposer...

« Nous sommes simplement des messagers entre le vigneron et les clients. ». Le vin est un merveilleux vecteur

d'émotions, un savoureux médiateur qui permet de (ré)unir et fédérer les gens dans un art de vivre teinté d'épicurisme. « Il y a très peu de produits comme le vin qui sont capables de provoquer ces émotions. Créer des accords, pour sublimer un plat, est une chose incroyable. ». La suite pour Marie Wodecki ? Suivre le cours de sa vie avec assurance et conviction. Et lorsqu'elle aura un plus gros bagage, pourquoi ne pas créer un concept qui puisse réunir ses deux passions : le vin et la pâtisserie... Affaire à suivre !

« Il y a très peu de produits comme le vin qui sont capables de provoquer ces émotions. »

« Être un bon sommelier, c'est savoir se munir, juste ce qu'il faut, de curiosité, de générosité mais surtout d'humilité. »





Sophie-Kim Touras

l'alchimie artisitique ou rien

Un engouement pour le beau que Sophie-Kim Touras nourrit depuis sa plus tendre enfance. « Globe-trotteuse » d'ici et là, elle croque et immortalise des instants : Une perspective particulière, la lumière et les couleurs d'un panorama invitant et dépaysant. Au gré de son pinceau et de sa plume, elle nous conte une histoire, celle de paysages urbains chamarrés mais aussi d'illustrations dépouillées et pourtant intensément oniriques. Une vision unique sur le monde que l'on doit sans aucun doute à son œil d'architecte. L'artiste peintre nous dédicace une évasion bienvenue que l'on dévore sans ostentation, ni dérision... avec les yeux !

DU «KUTCH» AUX PINCEAUX

Revenir à un premier amour... C'est la voie que s'est choisie l'artiste Sophie-Kim. Quelques cours de dessins à la MJC de Mâcon, un bac en arts plastiques, les années passent et elle se dirige finalement vers l'architecture, ses lignes de l'épure, son intemporel capharnaüm. Une fois son master en poche, elle passe les portes de la ville des lumières où elle intègre durant cinq ans une agence d'architecture et d'urbanisme. Elle a du talent à revendre et pourtant son irrépressible fougue de

« Génie des pinceaux, elle traîne dans son fourbi, mille et un tubes d'acrylique aux palettes mouchetées. »

création revient au galop ! Un appel à l'inné qui paye car depuis trois ans, l'artiste se consacre pleinement à sa passion, capturant des bouts de vie, des bouts du monde. Son quotidien est dorénavant rythmé de voyages, d'inspirations, d'allers et venus dans des ateliers, de quelques cours de peinture et de dessins ouvrant de nouvelles perspectives aux artistes en herbe. Elle devient résidente à L'Alcove, la Galerie-Ateliers des Artistes Lyonnais sur les pentes de la Croix-Rousse. Un lieu de rencontre et de partage propice

à la créativité : « J'avais besoin d'une émulsion artistique qui me permette de créer, de me questionner et où je pourrais trouver des réponses aux problématiques que je rencontrais. ». Elle expose également ses œuvres au Carré d'Artistes à Dijon et à Grenoble puis prochainement à l'automne dans la Maison des Ateliers (Wine School by Fabrice Sommier) à Mâcon.

L'ART ET LA MANIÈRE

Un univers artistique dans lequel on plonge avec raison et déraison. Aux prémices, Sophie-Kim s'initie à l'art de l'abstrait pour finalement glorifier des paysages urbains, « patte » incontestable de l'artiste qui fera toute sa renommée. Ainsi, sous ses doigts prennent vie des villes telles que Lyon, Mâcon, New York, San Francisco ou encore des contrées éloignées à l'instar du Vietnam, de l'Inde, de Cuba et de la Nouvelle-Zélande. Génie des pinceaux, elle traîne dans son fourbi, mille et un tubes d'acrylique aux palettes mouchetées... Un choix avisé qui lui « permet de retrouver la matière, de jouer sur les reliefs, les épaisseurs, les couleurs », tout autant que de retranscrire l'histoire et le temps d'une destination. À cela, viennent s'ajouter sur la toile de joyeuses fioritures, d'innombrables points de lumières qu'elle applique au feutre Posca.



Les croquis en noir et blanc, quant à eux, offrent une nouvelle dimension à son art, témoignant de toute la splendeur d'un tracé nu et vibrant. Clin d'œil ou non, pour ces panoramas saisissants, l'artiste utilise un stylo d'architecte Rotring ! Aujourd'hui Sophie-Kim va encore plus loin et s'essaye à l'illustration numérique... Une technique différente mais qui offre un infini de possibles et surtout un joli terrain de jeu aux couleurs criardes et camaïeux décadents. On aime !

Clin d'œil ou non, pour ces panoramas saisissants, l'artiste utilise un stylo d'architecte Rotring !



LES INCONTOURNABLES DE LA SOMMELLERIE

PAR FABRICE SOMMIER

Le vin est au verre, ce que le savoir-vivre est à la France... Une sublimation heureuse, une exaltation de goût ! Tout sommelier qui se respecte (ou tout amateur de crus), ne fait jamais fi d'un bon attirail à l'heure de la dégustation. On vous invite à découvrir les indispensables du truculent sommelier !



LIGNE | W FRANCE

Créée en 2008 par Sébastien Lézier, LIGNE W est le reflet de l'art de vivre à la française qui séduit et rapproche les personnes de tout horizon. Bien plus que simple objet, le tire-bouchon invite au plaisir, celui d'un instant de légèreté ou d'éternité. La marque aspire depuis toujours à créer des tire-bouchons, détachés des tendances éphémères, qui pourront par eux-mêmes provoquer un échange, une émotion, ou simplement un regard.



POUR OUVRIR

Un tire-bouchon de la LIGNE W

Aux prémices, l'esquisse d'un tire-bouchon, inspirant séduction et volupté : le W. Au fil du temps et des inspirations, la gamme s'est peu à peu déclinée en de nombreuses variantes de couleurs et de matériaux : « *Sensuel comme le W, simple et efficace comme L'essentiel, coloré et respectueux de l'environnement comme L'iroquois, en futs de chêne comme l'Origine, en bois noble comme l'Origine Prestige* » ... Un tire-bouchon pour chaque personnalité, table et instants de vie !

POUR BOIRE & SERVIR

La collection signature F. Sommier de chez Lehmann Reims • France

Les verres...

Magnificent avec subtilité la noblesse aromatique des Grands Crus

Lehmann Glass a collaboré avec Fabrice Sommier afin de concevoir une collection « haute couture » dans le respect des plus pures traditions. Un joli écrin de 6 designs uniques dont les courbes, la finesse et la légèreté rendent chaque moment de dégustation singulier.

« Le vin est issu d'un processus long qui tend vers la perfection aussi le verre dans lequel on le déguste, couplé à une quête esthétique, doit chercher à reproduire cette démarche en tant que seul objet d'art de la table qui reste en place tout au long d'un repas. »

La carafe « Marcel »...

Sublime vos instants de dégustation

« On l'aime pour sa simplicité aussi bien dans son utilisation que dans sa praticité. De plus, elle est très belle donc c'est encore mieux ! »

Une création exclusive, tout droit sortie de l'esprit de Fabrice Sommier, à découvrir prochainement !



LEHMANN REIMS • FRANCE

LES GAMMES

ARIANE # – 88 CL

Verres à vins rouges (Soufflé Bouche, Ultralight, Cristallin)

DIONYSOS # – 78 CL

Verres à vins rouges (Soufflé Bouche, Ultralight, Cristallin)

PSYCHÉ # – 58 CL

Verres à vins rouges, blancs et rosés (Soufflé Bouche, Ultralight, Cristallin)

ARIANE – 72 CL

Verres à vins rouges (Soufflé Machine, Ultralight, Cristallin)

DIONYSOS – 66 CL

Verres à vins rouges (Soufflé Machine, Ultralight, Cristallin)

PSYCHÉ – 56 CL

Verres à vins rouges, blancs et rosés (Soufflé Machine, Ultralight, Cristallin)

VENUS – 47 CL

Verres à vins blancs et rosés (Soufflé Machine, Cristallin)

HADRIEN – 45 CL

Verres à vins rouges, blancs et rosés (Soufflé Machine, Cristallin)

CLÉMENT – 36 CL

Verres à vins rouges, blancs et rosés (Soufflé Machine, Cristallin)

« Les courbes sont nettes, précises, sans langue de bois. C'est une collection pragmatique et les verres sont parfaitement équilibrés. »

ACCORDS INÉDITS

DE FABRICE SOMMIER

Certains affirment que « les opposés s'attirent », tandis que d'autres s'accordent à dire « qui se ressemblent, s'assemblent ». Et si les accords étaient une question d'alchimie et de communion ? Fabrice Sommier est passé maître dans l'art d'oser et de braver les idéaux. Il est le Maestro des mariages heureux, surprenants et déroutants. Ici, chaque produit porte les traces de ses propres origines et possède un caractère humain. Réunis, ils se confrontent et se découvrent des points communs. Et c'est là que la magie opère, révélant de très belles surprises ! « L'important, c'est d'être ouvert à l'expérience et au partage ... La suite fera son œuvre. »

Sauternes

Château Suduiraut AVEC une volaille de Bresse rôti

« J'aime tout particulièrement le côté anachronique de cet accord complètement inattendu... Avec la peau craquante du poulet et la notion de gras maîtrisé dans le plat comme dans le vin »



Saké Dassai 23

Junmai Daiginjo AVEC des rillons de Tours

« Le saké offre un accord sans tannins avec une belle rondeur entre l'amidon du riz et le gras du porc. Un moment de gourmandise curieuse »



Sauvignon Blanc

Clos Henri (Nouvelle-Zélande) AVEC des crevettes roses mayonnaise au curry rouge

« L'accord semble classique et il peut l'être mais un grand classique donne les bases de la cuisine et des associations entre boisson et mets. Le plus simple est souvent le plus efficace. J'aime à la fois le côté iodé de la crevette et la touche épicée du curry mêlé au gras de l'œuf. Une réussite clastique... Mais de bon gout »



Rivesaltes 1963

Cazes AVEC un canard laqué

« La notion de salinité dans le plat comme dans le vin offre une magnifique combinaison »



Porto L.B.V 2016

Heritage Porto & Douro AVEC un Stilton (fromage AOP britannique)

« J'aime la richesse entre la sucrosité et le feu avec cette pointe d'acidité du fromage. C'est très complémentaire voir enrobant »



Cognac Louis XIII

Rémy Martin AVEC un Cigare Cohiba Siglo VI

« Ce mariage est extraordinaire voire mythique. Pour accompagner dans sa dégustation cet Habanos, il fallait la plus belle eau de vie de vin du monde. La suavité, la puissance, la richesse aromatique, sont les dénominateurs communs entre le Siglo VI et le cognac Louis XIII : deux produits qui expriment chacun dans leurs styles leur terroir d'exception, la passion ainsi que la quête perpétuelle de l'excellence. »



LES BONNES ADRESSES

DE FABRICE SOMMIER



Pour une expérience mets & vins

EXCEPTIONNELLE

Restaurant l'Assiette Champenoise

Derrière chaque plat, se cache une histoire... Celle d'hommes et de femmes, éleveurs, pêcheurs, maraîchers ou récoltants, avec lesquels Arnaud Lallement partage la même passion : L'amour des beaux produits et du « manger vrai » ! Sur la propriété familiale au charme d'antan, l'aubergiste triplement étoilé mitonne une cuisine de haute volée, classique et généreuse avec quelques clins d'œil à ses origines bretonnes. Une partition de plaisir et de simplicité qui est sublimée sous l'égide de Frédéric Bouché, par de beaux flacons et cuvées confidentielles. Venir à l'Assiette Champenoise, c'est s'offrir la promesse d'un moment hors du temps où les sens se retrouvent érigés en art de vivre ! Le cadre est splendide, les saveurs atteignent des sommets frisant allégrement avec le sublime et surtout l'émotion.



40 Av. Paul Vaillant-
Couturier, 51430 Tinquieux
03 26 84 64 64



Pour

BOIRE UN VERRE

Bar Les Ambassadeurs - Hôtel de Crillon

Un décor des plus raffinés fait de marbre blond et de dorures, une terrasse sous les arcades face à l'une des plus belles places du monde, Les Ambassadeurs incarne toute la quintessence de l'esprit parisien. Entre histoire et avant-garde, cette adresse mythique propice aux exultations enchante les hôtes avec des cocktails signatures inventifs et des airs entraînants. Ici, l'art de la mixologie s'inspire des personnages défilant sous les fenêtres du légendaire palace, éternel témoin des scènes qui s'y jouent : brillantes étudiantes, voyageurs intrépides ou artistes adulés, ils se croisent tous sur cette place historique qu'est La Concorde. Conçu comme un jeu de société, le menu vous invite à lancer le dé pour revêtir pendant quelques instants les atours de ces parisiens emblématiques. Côté ambiance musicale, l'orchestre résident entonne des notes Soul and Jazzy en passant par le hip-hop et le funk dans un set revisité au piano, à la basse et à la batterie. Incontestablement.... The Place To Be !



10 Place de la Concorde,
75008 Paris
01 44 71 15 00

Amoureux transi de partage, d'expériences détonantes et d'escapades gourmandes... Fabrice Sommier pioche dans son carnet et nous livre quelques-unes de ses « pépites » et adresses incontournables.



Pour dénicher

DE BONNES BOUTEILLES

La cave de Leon

Rue Marcel-Brot à Nancy, Yannick Parent nous sort le grand jeu dans sa caverne aux milles trésors. On peut dire que le haut du panier joue des coudes avec des tarifs au cordeau. Les vins tutoient des sommets mais ne font pas pour autant de l'ombre aux crus moins prestigieux, qui méritent qu'on s'y intéresse. Qu'ils soient d'Alsace, de Bourgogne, de la vallée du Rhône, du Jura, du Pays d'Oc... Les références de petits vigneron indépendants sont étourdissantes. Côté champagne, les amateurs avisés pourront mettre la main sur des cuvées extraordinaires et confidentielles, bien souvent réservées aux professionnels, allant de l'inclassable Dom Pérignon aux incontournables Vranken et Ruinart. Les spiritueux, les eaux de vie, les gins, les rhums, les whiskys mais aussi les bières ne sont pas en reste... Avec quelques pépites d'ici et d'ailleurs.



43 Rue Marcel Brot,
54000 Nancy
03 83 17 84 57



Pour un séjour

OENOTOURISTIQUE

La vallée du Douro

Une place à part ! Non qu'elle fasse référence au porto dès 1675, ou même figure de plus ancien secteur viticole délimité au monde dès 1786, la Vallée du Douro inscrite à l'Unesco depuis 2001, signe une étape incontournable – de celle qu'il faut avoir faite au moins une fois dans sa vie – pour tout bon œnophile. Terre vertigineuse et foisonnante de beauté, la région est grandiose : 45.000 hectares de vignes, accrochées sur des pentes escarpées qui dévalent vers le cours d'eau mais aussi des Quintas aux caves monumentales. La route des vins - Rota do vinho do Porto - se découpe traditionnellement en trois secteurs, d'ouest en est : Baixo Corgo, Cima Corgo et Douro Supérieur. Pour ses paysages exceptionnels et sa concentration en domaines viticoles remarquables, le Cima Corgo est de loin la portion la plus courue. Et pour une expérience inoubliable, on privilégie le temps des vendanges et l'arrière-saison pour ses teintes ocres tout simplement sublimes.



Portugal.
Compter environ 1h30 de
route de Porto.

La sélection

DE FABRICE SOMMIER



Clos Nicrosi

Muscatellu - 2007

Voici probablement l'un des vins les plus emblématiques du Cap Corse, le fameux vin doux naturel obtenu par passerillage de muscats à petits grains. Le Clos Nicrosi est aujourd'hui l'un des rares domaines de l'île à perpétuer cette tradition, avec une maîtrise et une précision inégalées. Le nez complexe s'ouvre sur des arômes pâtisseries comme la frangipane et le flan pour finalement s'envoler vers des notes de tilleul et de verveine. En bouche, les fruits et agrumes confits apparaissent comme la mandarine. La finale est un peu saline avec de la puissance et une belle longueur. Sublime !



Trimbach

Gewurztraminer «Seigneurs de Ribeaupierre» – 2015

Depuis 13 générations, la Maison Trimbach appartient à la même famille. Tradition, exigence et savoir-faire sont les valeurs que véhiculent le domaine familial. Les vins du domaine se sont imposés comme des références incontournables d'Alsace, classant ses blancs parmi les meilleurs de la région ! Ce vin toute en féminité d'un beau jaune doré révèle un nez puissant et dense avec des notes de fruits blancs confits, exotiques avec une pointe de cire d'abeille. La bouche, quant à elle, est savoureuse et délicate avec une finale somptueuse.



FRAPIN

Château de Fontpinot XO

Véritable trésor de la Maison, le Château Fontpinot XO est le seul Château en premier cru à avoir l'appellation 100 % Grande Champagne de notoriété internationale. Entièrement vendangé, distillé et vieilli au domaine familial, ce cognac de propriétaire bénéficie de la très rare appellation Château. Sa distillation avec lies, suivie d'un vieillissement lent et patient en chais secs, lui confère un bouquet fin et persistant, composé d'arômes de fruits confits de pâte d'amande, de noisette, de nougat et de porto. La bouche est équilibrée, riche et complexe avec une longueur exceptionnelle.

Partage, convivialité, éclats de joie... Le temps est à la fête autour d'un verre ! Fabrice Sommier décante pour notre plus grand plaisir un kaléidoscope de crus exceptionnels, allant des fines bulles, aux nectars de terroir en passant par un combo(choc) de cognacs. Pour de grandes célébrations ou simplement entre copains. À votre guise !



Remy Martin

Louis XIII

Voici l'un des cognacs les plus prestigieux et les plus rares au monde. Depuis 1874, Louis XIII est l'expression absolue des meilleurs assemblages d'eaux-de-vie de Grande Champagne. Tout à la fois joyau et œuvre d'art, chaque carafe est unique, façonnée à la main en cristal de Baccarat et rehaussée d'un col en or 18 carats. Empreint d'une belle complexité, Louis XIII multiplie les arômes floraux, légers, opulents et intenses. Il évoque des notes de myrrhe, de miel, de rose séchée, de prune, de chèvre-feuille, de boîte à cigare, de cuir, de figue et de fruit de la passion.



Maison Castelnau

Origine ES 9.1 Solera

La cuvée Origine ES 9.1 de la Maison CASTELNAU est la seconde cuvée issue de la réserve perpétuelle. Un véritable travail d'orfèvrerie poussant l'art de l'assemblage à son paroxysme. D'une finesse incomparable, on y retrouve les trois cépages de la région : du Chardonnay (45%), du Pinot Meunier (35%) et du Pinot Noir (15%). Ce champagne dévoile des notes de toast grillé, de fruits confits et d'épices douces. La bouche est à la fois charnue, franche et suave. On retrouve les arômes complexes du nez, avec une finale enveloppante soutenue par la fraîcheur des fruits exotiques.



Dom Pérignon

Vintage 2013

Dom Pérignon porte une ambition créatrice, celle d'une quête sans cesse renouvelée, la quête d'une harmonie. Ses valeurs esthétiques et sensorielles y sont déployées : la précision, l'intensité, le tactile, le minéral, la complexité. Pour cette Maison historique, le millésime est absolu donnant naissance à des champagnes rares et confidentiels. Vintage exhale un bouquet délicat sur des notes végétales, de fruits jaunes, d'épices et d'iode. La bouche est élégante, simple et droite. La trame, fine et soyeuse, s'amplifie. La sensation saline l'emporte et révèle une profonde cohérence. Superbe !

LE GOÛT D'AILLEURS

DE FABRICE SOMMIER



ITALIE

Masseto, Toscana

La référence suprême des grands merlots toscans. Produit sur un vignoble d'à peine 7 hectares sur la côte toscane, ce cru d'exception est le fruit de raisins mûris sous le soleil méditerranéen et rafraîchis par les vents marins. Une robe sombre aux reflets carmin. Un nez tendre porté sur les fruits rouges et noirs mûrs, le pruneau, la cerise et de très délicates notes épicées. La bouche, quant à elle, est chaleureuse avec beaucoup de fraîcheur, une jolie tension de menthol et du boisé élégant jusqu'en finale.



PORTUGAL

*Quinta do Noval - Porto
Vintage Nacional*

La parcelle de Nacional est une petite zone de vignes indépendantes, au cœur du vignoble Quinta do Noval. Le mot « Nacional » fait référence au fait que ces vignes sont portugaises directement « enracinées dans le sol de la nation ». Ce grand vin est une source de fierté pour tous les Portugais et, lorsqu'il est à son meilleur, il est la plus haute expression de l'extraordinaire terroir de Quinta do Noval. On est séduit par sa robe grenat intense et son panier de fruits noirs sur la myrtille et la cerise confite. Un vin à laisser vieillir pour en percevoir toute la complexité.



ESPAGNE

*González Byass - Néctar
Pedro Ximénez*

González Byass est l'une des bodegas les plus connues d'Espagne, dont les origines remontent à 1835. Sous le soleil d'Andalousie dans la commune de Jerez de la Frontera, le « Néctar » suit un traitement tout particulier : Avant la vinification, le raisin est séché au soleil ; Le vieillissement quant à lui, se fait en fûts de chêne américain suivant le procédé de « solera » traditionnel, similaire à celui du xérès. En résulte, un vin doux et généreux d'un bel acajou sombre qui révèle un nez de bonbon, raisin passerillé ainsi qu'une bouche veloutée sur la datte et raisin sec avec une finale longue et vibrante.

Un sommelier libre, un globe-trotter en quête d'épicurisme qui puise de ses voyages quelques nectars d'un autre monde. Fabrice Sommier s'est toujours laissé porter par son goût de l'inconnu, d'horizons inexplorés pour en révéler toute la quintessence. Des reliefs incroyables aux rencontres d'une vie... Il nous initie, par-delà les frontières, au meilleur des terroirs !



L'histoire de la Bodega Catena Zapata est profondément liée à celle du vin en Argentine, tant cette famille aux origines italiennes a œuvré pour redorer le blason de ce pays. Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice, remettant le malbec au goût du jour et modernisant les méthodes de vinification. Aujourd'hui, Laura Catena tient les rênes de l'un des domaines familiaux argentins les plus reconnus du monde. Cette cuvée historique vous charmera par son bouquet de fruits noirs, de réglisse avec une touche de bois. La bouche est puissante avec de la structure et des tannins bien marqués.

Mondialement connu depuis son lancement en 1951, Grange de Penfolds est l'un des plus célèbres vins australiens. Ce cru possède d'ailleurs le statut officiel de « Héritage Icon of South Australia ». La robe est d'une belle couleur rouge pourpre vif. Le nez mêle avec une belle fraîcheur des arômes de bois de santal, de poivre noir et de vanille. L'attaque sur la cerise noire dévoile d'intenses notes de chocolat noir et de pain grillé. La bouche monte, elle, en puissance et onctuosité. La délicate acidité ainsi que les tannins expriment son exceptionnel potentiel de garde.

Ce domaine viticole de premier plan à Stellenbosch est spécialisé dans les vins issus de cépages emblématiques d'Afrique du Sud. Situé sur les flancs du Mont Simonsberg, il se trouve au cœur de l'appellation la plus prisée. Avec une philosophie de vinification reposant sur le savoir-faire, L'Avenir a donné naissance aux cuvées « Single Block », une gamme très appréciée qui incarne parfaitement le pinotage. On apprécie sa belle robe rubis, ses arômes de mûre, framboise et chocolat noir ainsi que sa bouche dense dévoilant des notes subtiles de réglisse et une finale toute en douceur.





8

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

À l'occasion la 24ème session des Tests Produits Gourmets de France, Fabrice Sommier et sa compagne Charlotte nous ont ouvert les portes de leur « Maison » à Mâcon. Une école de l'érudition ouverte à tous, tout autant qu'un havre à la bonne chère et à l'art de vivre décomplexé. En ces lieux empreints d'une belle humanité, nous avons été reçus en amis et avons vu siéger autour de la table des jurys, des férus de beaux flacons et des experts en sommellerie. Le palais en émoi, tous ont pu jauger et goûter à l'aveugle 9 crus de terroir, initiant un voyage en trois couleurs, ponctué même de quelques bulles. Des discours éloquents, de gros coups de cœur et de la bonne humeur à revendre... Lever de rideau sur une autopsie des goûts bien heureuse !



GÉRALDINE CARRET

• • •

*Directrice commerciale
«Les Gastronomistes»*

Géraldine est avant tout une passionnée ! Fille de primeurs lyonnais, 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 et grâce à une opportunité fortuite, elle reprend finalement la direction commerciale des Gastronomistes. Une philosophie visionnaire, une culture avant-gardiste incarnées par de véritables lieux de rencontre, d'échange, et de plaisir !

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



Rencontrer Géraldine CARRET :

Les Gastronomistes - 1 rue Ferrandière, 69002 Lyon
contact@les-gastronomistes.com

CLAIRE MONNIER

• • •

*Union de la Sommellerie
Française*



Partager de belles choses, prendre le temps de savourer de bons petits plats... Claire est une épicurienne dans l'âme qui baigne depuis la plus tendre enfance dans les plaisirs de la bonne chère. Les repas de famille s'éternisent, entre partage et célébration de l'instant, voyant défiler à la table mille et un mets savoureux et crus de terroirs. Claire a toujours eu une attirance pour les bonnes bouteilles et c'est tout naturellement qu'elle choisit de se tourner vers la restauration. Après un BTS, elle pousse les portes de l'École hôtelière Ferrandi où elle obtient son master et apprend les ficelles d'un milieu torrentueux voué à la plaisance du palais. Elle fait ses premières expériences au restaurant La Gentilhommière à Nancy, puis à L'Assiette

Champenoise tenue par Arnaud Lallement à Tinquieux. Plus tard, elle se frotte de près à l'univers des beaux flacons, badinant entre vins et spiritueux à la Cave de Léon à Nancy. En 2022, elle fait ses débuts à l'Union de la Sommellerie Française. Une révélation, une expérience salutaire où elle aura la chance de participer à l'organisation du concours du Meilleur Sommelier du Monde. Aujourd'hui, elle assiste et œuvre quotidiennement aux côtés de Fabrice Sommier afin de faire rayonner la sommellerie française au-delà de nos frontières. Audacieuse, elle va même plus loin et intègre l'association de la Sommellerie Internationale qui ne regroupe pas moins de 63 pays membres ! Une jeunesse sur la bonne voie...

EN QUELQUES
DATES

2014 : Études en Restauration - Sommellerie

2022 : Débuts à L'Union de la Sommellerie Française

7-12 fév. 2023 : Concours du Meilleur Sommelier du Monde



Rencontrer Claire MONNIER :
www.sommelier-france.fr



FLORIAN PERRADIN

• • •

*Sommelier & propriétaire de
l'établissement «L'Ambroisie»*

Originaire de la Bresse, Florian Perradin reprend le flambeau de la passion familiale et succède à son père qui fut le premier apprenti chez Georges Blanc en 1969. L'amour des bonnes choses certes, mais surtout de la coupe aux lèvres. Après un Bac et un BTS en Hôtellerie-Restauration à Thonon-les-Bains, Florian se frotte très vite aux réalités du métier, d'abord au Château Eza puis à la Brasserie St Laurent de Georges Blanc. Une évidence, pour ce jeune trublion qui verra en ces lieux un point de ralliement. En 2002, il met le cap vers Londres où il surplombe la ville du haut de la tour dorée du Hilton et de son restaurant le Windows. Il y peaufine un talent certain, tout autant que la langue de Shakespeare, si bien qu'il retourne ragaillardir en mère patrie quelques années

plus tard. Comme un boomerang, il pousse une nouvelle fois les portes de chez Georges Blanc, en tant que Maître d'hôtel. En 2007, il signe un tournant et ouvre son propre restaurant, l'Ambroisie à Mâcon. L'aventure d'une vie où il s'adonne pleinement à l'art de la sommellerie, s'accordant avec bonheur aux partitions savoureuses de son chef Sébastien David. Membres de l'association des sommeliers de Bourgogne depuis une dizaine d'années, Florian n'a de cesse de s'émouvoir face aux richesses de nos terroirs. Dans sa cave, pas moins de 470 références faisant la part belle aux plus belles signatures de Bourgogne et d'ailleurs. A côté de ça, Florian développe depuis plusieurs années son activité traiteur et obtient même son BP Sommellerie en 2021 !

EN QUELQUES DATES

2000 : Début au St Laurent (brasserie Georges Blanc)

2002 : Séjour à Londres au Hilton

2005 : Maître d'hôtel chez Georges Blanc

2007 : Ouverture de l'Ambroisie



Rencontrer Florian PERRADIN :
L'Ambroisie - 103 Rue Marcel Paul, 71000 Mâcon

FABRICE PEYRARD

• • •

*Responsable sélection
achats vins Georges Blanc*



De l'art à la vigne en passant par le houblon... Le parcours de Fabrice Peyrard est des plus atypiques et pourtant c'est ce qui lui permet aujourd'hui d'avoir plusieurs cordes à son arc. Fils d'ouvriers dans la Loire, le jeune Fabrice fait son entrée sur les bancs de la fac avec pour spécialité, l'histoire de l'art. Les responsabilités de la vie le rattrapant, il commence à travailler en tant que serveur et barman chez les frères Berthom à Strasbourg. Au fût et à la bouteille, les bières incontournables et pépites Craft n'ont peu à peu plus aucun secret pour lui. Son palais et son sens du service font mouche et on l'envoie quelque temps plus tard à Metz pour la gérance de leur nouvel établissement où il restera sept années de plus.

Une décennie au service du houblon le pousse à s'ouvrir vers de nouveaux horizons et notamment aux crus divins que sont les vins. Par un heureux hasard, il tombe sur une annonce de Fabrice Sommier officiant alors à la grande Maison Georges Blanc. Ni une, ni deux, il rentre dans le rang et œuvre avec talent au sein de la boutique gourmande et de la cave. Pris dans son élan, il décroche en 2018 son brevet professionnel sommellerie à Beaune. De là, ses fonctions évoluent et il s'occupe de la sélection et de l'achat des vins pour toutes les brasseries Georges Blanc et des produits d'épicerie fine pour la boutique. En parallèle, il participe même à la création d'une bière estampillée Georges Blanc, clin d'œil savoureux à ses premiers amours.

EN QUELQUES
DATES

2001 : Débuts dans la restauration chez Les Berthom

2011 : Arrivée chez Georges Blanc

2017 : Brevet Professionnel Sommellerie à Beaune



Rencontrer Fabrice PEYRARD :

Georges Blanc - 1 Pl. du Marché, 01540 Vonnas



JEAN-PAUL ROBIN

• • •

*Milieu de la restauration
et caviste en Alsace*

Un bon vivant, amoureux de beaux produits et de bons crus... Originaire du centre de la France, Jean-Paul se découvre très jeune un penchant pour le monde de la restauration et du vin. Une appétence, dirons-nous même une vocation qui le mène jusqu'au lycée hôtelier de Tours. Diplôme en poche, il fait ses débuts au Restaurant La Tortinière à Montbazoin pendant deux ans. Une expérience déterminante où il nourrit une passion grandissante pour le nectar des dieux utilisant même, sa première paye pour acheter quelques bouteilles de Vouvray dont une du millésime 59 qu'il conserve depuis religieusement dans sa cave. Par la suite, il affine son palais dans diverses maisons de l'Est de la France. Fleurant une belle opportunité, il plie bagage pour l'Allemagne où il

intègre les Forces françaises à Oberkirch comme Maître d'hôtel. Là-bas, il y fera la rencontre de Fabrice Sommier, venu pour son service militaire et avec qui il tissera une douce amitié à travers les âges. Après dix années de bons et loyaux services, Jean-Paul met son talent au profit de la grande distribution en tant que caviste et responsable d'équipe en épicerie fine. Une décennie plus tard, il rend son tablier et travaille pour des caves à vins du coin, telles que La Vinothèque du Lys à Marlenheim ou encore le Relais des vignes à Strasbourg. Finalement, il rejoint l'association des sommeliers d'Alsace où le partage, la découverte et la transmission anime le quotidien de cet épicurien engagé et au grand cœur.

EN QUELQUES DATES

1976 : Débuts à La Tortinière à Montbazoin

1981-1991 : Maître d'hôtel dans les Forces françaises en Allemagne

1991-2001 : Caviste pour la grande distribution sur Strasbourg

2013 : Association des sommeliers d'Alsace

JACQUES ROUGET

• • •

Secrets de Sommelier



« **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 » est né... Un 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



Rencontrer Jacques ROUGET :

Secrets de Sommelier - 1 Rue de Varennes, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or

www.jacquesrouget.com



JEAN 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 irrépressible 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

Date : Événement

1983 : Contrôleur de gestion

1988 : Acquisition d'une agence d'assurance

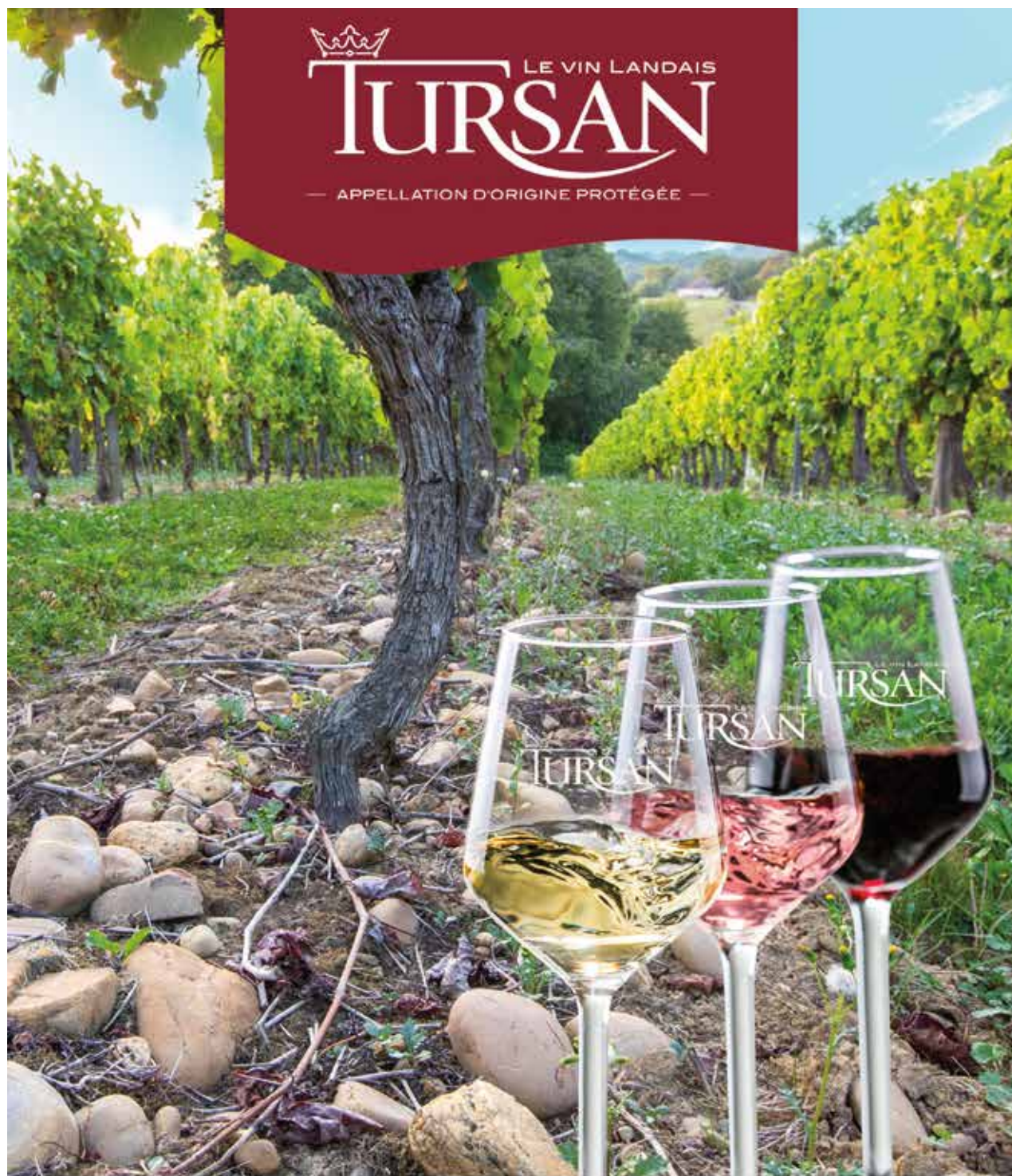
2003 : Commerce sur Aubenas

2021 : Arrivée à La Wine School by Fabrice Sommier



Rencontrer Jean SUGIER :

Maison des Ateliers - 29 bld du Général Leclerc, 71000 Mâcon



LE VIN LANDAIS
TURSAN
 — APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —



Né de la terre des Landes



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
 L'Europe investit dans les zones rurales

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

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Riesling Grand Cru Osterberg 2019



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Jacques Rouget : Sommelier

Florian Perradin : Sommelier

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste



L'AVIS DU JURY :

De la franchise et de l'émotion pour ce vin identitaire, droit dans son terroir ! Un grand cru qui nous fait voyager à travers des notes intenses d'agrumes, de pierre à fusil avec une longueur subtilement citronnée. Beaucoup de caractère pour cette bouche mordante et gourmande qui appelle à la table de beaux produits de la mer

Fabrice Sommier : « On est bluffé par la complexité aromatique de ce vin entre les agrumes, les notes de fruits secs puis sur le pamplemousse. Petit à petit, on commence à avoir ces arômes très caractéristiques du Riesling, c'est-à-dire des notes empyreumatiques, légèrement pétrole et benzène. Le nez est chaleureux, riche et assez étoffé et dès qu'on arrive en bouche on a une acidité mordante et gourmande très agréable. La finale, elle, présente un coté presque iodé et salin. Très bon ! »

Florian Perradin : « Un très grand vin avec de belles notes de fruits blancs. Plein de fraîcheur, une belle puissance, belle minéralité ! Parfait pour déguster des poissons et des viandes blanches. »

Jean-Paul Robin : « J'ai bien apprécié ce Riesling. Avec ces notes citronnées et ce gras fort agréable qui ressort, j'amènerais un poisson en sauce et pourquoi pas une petite matelote du Ried en Alsace. »

Géraldine Carret : « Un vrai vin d'épicurien. Beaucoup de fraîcheur et surtout une belle finesse. J'adore ces notes d'agrumes que j'accorderais bien de Saint-Jacques snackées avec un beurre blanc et quelques zestes râpés. »



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



ACCORDS METS & VIN

Filet de Sandre Beurre Blanc

Supions à la plancha sauce catalane

Fromage de chèvre sec (Valançay)



INFOS PRODUITS :

Le Grand Cru Osterberg est situé sur le ban de Ribeauvillé, sur des sols argileux et caillouteux. À une altitude entre 250 et 350 m, le vignoble en pentes moyennes à fortes bénéficie d'un excellent ensoleillement exposé Sud, Sud-Est.

VINIFICATION :

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration et de respecter au maximum la matière première. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température vers 21°-22°, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 à 9 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles en une fois et élevés dans nos caves pendant 3 ans minimum. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

DÉGUSTATION :

Oeil : Robe dorée, soutenue, brillante
Nez : Intense, complexe et typé. Notes d'agrumes, belle minéralité.
Bouche : Équilibrée, d'une longueur étonnante, acidité fine et élégante.

VIEILLISSEMENT :

Un vin de garde par excellence, supérieur à 10 ans.



CAVE DE RIBEAUVILLÉ

2 Route de Colmar
68150 RIBEAUVILLÉ

Mail : cave@cave-ribeauville.com

Tél. : 03.89.73.61.80

WWW.VINS-RIBEAUVILLE.COM

TORPEZ À SAINT-TROPEZ

ULTIMUM rosé 2019



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Jacques Rouget : Sommelier

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Florian Perradin : Sommelier

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste


TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908



L'AVIS DU JURY :

Une identité, un territoire... Un vin au Cœur du Terroir Tropicain ! Voilà un rosé qui séduit, iconique de haute expression, issu d'une production confidentielle. Ici, nous sortons des sentiers battus, au-delà des signatures classiques : Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée et détonante.

Fabrice Sommier : « La première chose déroutante est bien évidemment sa couleur. Néanmoins, il réserve de belles surprises. Il y a de la chaleur, de la richesse, de la suavité. Le nez est gourmand avec beaucoup de miel, floral avec du jasmin, de la cardamome, un peu de curry, de l'angélique confite. Des notes à la fois herbacées et épicées. En bouche, on a une onctuosité, une patine, un côté tout en dentelle qui amène la possibilité de faire des accords classiques tels qu'une tête de veau ravigote, une andouillette ou si on est sudiste un rouget grondin. J'irais même volontiers sur une gastronomie asiatique ou indienne ! »

Fabrice Peyrard : « Un cru qui démontre que l'on peut boire des rosés dans le temps tout en prenant encore beaucoup de plaisir. Un rosé de bistronomie, voire même de gastronomie avec lequel on peut faire à la fois un apéritif et un beau plat comme du poisson, des crustacés. »

Claire Monnier : « Un vin rosé très fruité avec une belle intensité aromatique qui se boit facilement et saura se faire apprécier autant par la gente féminine que masculine. Je l'accorderai d'une côte de bœuf ou de viandes blanches. »

Jean-Paul Robin : « Le vin d'été par excellence à partager en famille ou entre amis autour de grillades. Très agréable ! »



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



ACCORDS METS & VIN

Tarte aux fraises

Tomates froides farcies de rouget

Filet d'agneau à la tapenade



INFOS PRODUITS :

Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée et détonante. Vin iconique hors norme – haute expression. Production limitée.

Grand Vin de découverte à dispenser sur demande pour les plus curieux avec des mets «sur mesure».

TERROIR :

Quelques jardins de vignes dans le magnifique écrin paysager avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite.

DÉGUSTATION :

Robe : Belle robe rose abricot avec des reflets saumonés

Arômes : Au nez se révèlent des arômes de fruits blancs, d'épices, d'aromates, cannelle, gingembre, avec des notes confites, miellée, confiturée, des effluves de cire.

Bouche : La bouche est franche, tonique, avec une texture généreuse et ferme, une complexité aromatique détonante, des nobles amers qui se fondent, une finale persistante et gourmande.

Vin d'élevage avec un fort potentiel d'évolution – 8 à 10 ans-.

CAVE TORPEZ À SAINT-TROPEZ

111, route des plages
83990 Saint-Tropez

Mail : contact@torpez.com

Tél. : 04 94 97 01 60

WWW.TORPEZ-SAINT-TROPEZ.COM

Facebook / Instagram / LinkedIn : @torpezsainttropez

CHÂTEAU D'AIGUILHE

AOC Castillon Côtes de Bordeaux - 2016



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Jacques Rouget : Sommelier

Florian Perradin : Sommelier

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste

CHATEAU
D'AIGUILHE



Comtes von Heipberg

L'AVIS DU JURY :

Un vin qui fait l'unanimité et qui séduit tant à la vue, qu'au nez et au palais ! Une puissance aromatique qui désarçonne, une élégance sans fausse note, une longueur douce-amère dont on se languit déjà. Ce vin à tout d'un grand et fait figure de roi à la table parmi les mets les plus nobles !

Fabrice Sommier : « Une magnifique dimension à la fois sur la vue et sur le nez. Une belle puissance aromatique, de la mûre, de la myrtille, une note de torréfaction, de la cerise. Il y a à la fois beaucoup de fraîcheur mais aussi beaucoup d'opulence et de richesse. La bouche est dans la même continuité avec encore plus de fluidité et de tenue. On est sur un vin qui a une longueur, une tension et un style de minéralité qui est assez exceptionnelle. J'aurais pu placer ce vin comme un grand cru de Saint-Emilion. C'est propre, c'est net, c'est droit, un peu monothéiste mais il sait prendre sa place, il est présent. On sent qu'il y a derrière un travail de fond et une véritable expertise. Il n'y a rien à dire c'est très très bien fait ! »

Jean Sugier : « J'ai apprécié toute sa rondeur, son équilibre, sa puissance. Un vin de caractère, plus élitiste qui vient relever des plats raffinés et recherchés. »

Claire Monnier : « Un vin rouge très bien équilibré avec un beau potentiel de garde. Je pense qu'il irait bien avec des gibiers, des marrons... Un très beau vin de plats et de partage »

Jacques Rouget : « Une très jolie évolution pour ce vin qui donne faim. C'est harmonieux avec un petit grain de fruit qui est bien présent. Il a tout pour plaire ! »



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



ACCORDS METS & VIN

Perche grillée aux oignons confits

Côte de boeuf grillée aux sarments

Forêt Noire



INFOS PRODUITS :

PÉRIODE DE VENDANGES

30.09 – 18.10.2016

RENDEMENT

49 hl/ha

VINIFICATION

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage pneumatique.
Cuvaion : 30 jours

ELEVAGE

En barriques neuves (30 %), sur lies fines, pendant 14 mois.
Pas de collage

MISE EN BOUTEILLE

Au château, du 12 au 16 mars 2018

ASSEMBLAGE

85 % Merlot - 15 % Cabernet Franc

DEGRÉ

14,5 %



CHÂTEAU D'AIGUILHE

1 Aiguilhe Sud

33350 Saint-Philippe d'Aiguille

Mail : aiguilhe@neipperg.com

Tél. : 05.57.40.63.56

WWW.NEIPPERG.COM

Facebook & Instagram : @neipperg.france

Twitter : @neipperg_france

CHÂTEAU ANGELUS

Clos du Milieu - Castillon Côtes de Bordeaux 2020



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Jacques Rouget : Sommelier

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Florian Perradin : Sommelier

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste

L'AVIS DU JURY :

Un vin qui a tout pour plaire... Friand, riche et intense dont l'élégance innée nous laisse en pâmoison. Ce 100% Merlot est le fruit de l'une des meilleures parcelles du vignoble à Castillon. Une véritable réussite qui appelle à la gastronomie, allant des partitions culinaires les plus simples aux plus élaborées !

Fabrice Sommier : « On est tous unanime sur la concentration de ce vin, sa richesse, son intensité, son élégance et chose surprenante, son côté digeste. On est sur des notes de violettes, de réglisse, les tanins sont gourmands, c'est friand. On sent la patte d'un grand vinificateur ! J'imagine bien ce vin avec un foie de veau, une tranche de Saint-Nectaire sur un pain grillé. »

Florian Perradin : « Un nez puissant et floral avec des arômes de pivoines, fruits rouges, fruits noirs. En bouche, on a une vivacité très intense avec une acidité assez présente. En milieu de bouche, on a un vin qui est très soyeux avec une finale très propre. Le boisé est plutôt fondu, une belle texture. J'aime beaucoup ce vin, on sent qu'il y a un vrai travail derrière. Pour l'accord, on peut partir sur un gibier sans hésiter, un pavé de cerf. Peut-être attendre encore 2-3 ans pour en apprécier toutes ses qualités »

Jean-Paul Robin : « J'ai beaucoup apprécié ce vin. On a un superbe nez, un grain sur les fruits rouges. Il y a un vrai travail et une vraie volonté derrière ce vin. J'imagine un retour de balade en hiver, en fin d'après-midi on se pose et on ouvre la bouteille ! Un très joli vin. »



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



ACCORDS METS & VIN

Côte de veau bourgeoise

Salade Ceasar

Mignon de porc à a sauce bordelaise



INFOS PRODUITS :

Les températures élevées du début du mois de septembre ont marqué ce millésime 2020.

Toutefois, grâce aux sols argilo calcaires profonds et froids du haut coteau de Castillon-la-Bataille, Clos du Milieu conserve fraîcheur, tension et densité.

Clos du milieu, issu d'une parcelle de Merlot sur sol argilo calcaire de Castillon-la-Bataille, se caractérise par son nez dominé par les fruits noirs très murs, un pH relativement ferme confère à la bouche vigueur et précision. La finale est longue et onctueuse, tenue par les tannins du Merlot sur sols froids.

ENCÉPAGEMENT :

100 % Merlot

SITUATION :

Haut-coteau sud de Castillon-la-Bataille

CHÂTEAU DU MAUVESIN BARTON

Moulis en Médoc 2018



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Jacques Rouget : Sommelier

Florian Perradin : Sommelier

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste



L'AVIS DU JURY :

Voilà l'étoffe d'un grand vin qui exprime le meilleur de son terroir et qui tutoie la perfection. Cette cuvée rouge 2018, est une réussite, à la fois raffinée, élégante et gourmande. Elle n'a rien à envier aux nectars des grands châteaux bordelais, tant est si bien qu'on la sort pour les grandes occasions trônant à la table des crus nobles !

Fabrice Sommier : « Un bel équilibre, de la longueur, une complexité aromatique sur les fruits noirs et les fruits rouges. Petit à petit, on va venir sur des notes d'olives noires, de menthol et on va aller vers tout ce qui est pruneau, fruits presque confits. J'aime bien la bouche, elle a du volume et en même temps beaucoup d'élégance. C'est un joli vin qui se goûte très bien, droit dans son terroir et qui a une capacité de vieillissement encore intéressante. Il n'a pas de quoi rougir face à d'autres vins de bordeaux ! »

Fabrice Peyrard : « On est sur un vin avec une très belle intensité et structure. L'attaque est assez agréable, on reste sur le côté fruit. On a une longueur assez intéressante sur les fruits rouges et plus particulièrement la cerise. Des tanins assez fins d'une belle élégance. Je trouve que c'est un vin qui s'ouvre assez facilement et qui se marierait bien en dessert avec une tarte aux fruits. »

Géraldine Carret : « Un vin qui m'a beaucoup plu ! Un joli bordelais avec une appellation assez charmante, assez voluptueuse avec une belle couleur et intensité. Un joli nez avec des arômes nets et francs de fruits rouges bien mûrs. Une belle longueur aromatique, des tanins soyeux. Un vin structuré et agréable que j'accompagnerai d'un plat sur les épices du type tajine marocain. »



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



ACCORDS METS & VIN

Matelote d'anguille

Salade de fraises aux poivres

Poire de boeuf aux échalottes confites pomme purée



INFOS PRODUITS :

Le vignoble est situé sur l'appellation «Moulis-en-Médoc», au Nord de Bordeaux, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Le sol en partie argilo-calcaire est propice au développement du Cabernet-Franc et du Merlot, puis une partie de graves fines et de sable à gravier permet d'atteindre une pleine maturité du Cabernet Sauvignon. Dans le prolongement des valeurs de la famille Barton, un point d'honneur est apporté au respect de l'environnement et à la qualité des vins produits. Les 47 hectares de vignes sont plantés avec 56% de Merlot, 34% de Cabernet Sauvignon et 10% de Cabernet Franc.

LA VINIFICATION :

Les vendanges sont réalisées à la main pour les jeunes parcelles. Les baies sont ensuite triées avec soin et sont disposées dans des cuves thermo-régulées en inox pour la phase de fermentation et de macération. La période d'élevage, d'une durée allant de 12 à 15 mois, s'effectue dans des barriques de chêne français dont un tiers dans des barriques neuves. Ces barriques reposent sur un lit de gravillons afin d'en réguler l'humidité.

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON

Route du Médoc
33480 Moulis en Médoc

Mail : chateau@mauvesin-barton.com

Tél. : 05 56 58 41 81

WWW.MAUVESIN-BARTON.COM

CLOS DUBREUIL Grand Cru 2016



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Jacques Rouget : Sommelier

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Florian Perradin : Sommelier

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste

L'AVIS DU JURY :

Un vin d'excellence et de prestige qui remporte tous les suffrages ! Carton plein pour ce cru sur lequel on ne tarit pas d'éloges. Une véritable émotion aromatique, de l'élégance, de la richesse, de la rondeur... Un vin qui se partage. Même si on serait presque tenté de le conserver jalousement !

Fabrice Sommier : « On est sur un grand vin que l'on va partager ! Il offre une véritable émotion aromatique, d'abord sur le fruit rouge, le fruit noir, puis on a un peu de truffe, des notes cuir, des touches de cacao, de fruits confits. À chaque fois qu'on met le nez au verre, on découvre de nouveaux arômes avec une belle netteté, intensité. La bouche est beaucoup plus saline, droite sans être tannique. C'est ce qui m'a un peu bluffé ! Il n'y a aucune austérité, tout est en délicatesse. C'est une main de fer dans un gant de velours. Il y a une très belle élégance, de l'opulence, de la richesse. Étonnamment, je n'aurais pas forcément envie d'un plat compliqué pour ce vin, mais plutôt d'un cassoulet. »

Jean-Paul Robin : « J'ai beaucoup apprécié ce nez très aromatique sur les fruits rouges. On sent une pointe d'évolution qui explose d'ores et déjà. Je pense qu'on va pouvoir le garder encore pas mal d'années. On aura plaisir à le déguster avec des amis et à préparer un beau plat pour l'accompagner. Une très belle surprise ! »

Claire Monnier : « Un très beau vin qui exhale les fruits noirs et mûrs. À partager autour d'un grand repas ou lors d'une célébration plutôt à l'automne avec des plats en sauce ou un beau gibier. »



CLOS DUBREUIL



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



ACCORDS METS & VIN

Cassoulet

Tajine de pouletaux figues et amandes

Bar à la sauce matelote



INFOS PRODUITS :

Propriété de 8h50 localisée sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Christophe-des-Bardès en AOC Saint-émilion. Clos Dubreuil est Grand Cru Classé depuis 2022.

SOLS : argilo calcaire

CÉPAGES : 5% cabernet sauvignon, 70% merlot, 25% cabernet franc

VINIFICATION : 1/3 cuves bois, 2/3 cuve inox

ELEVAGE : 60% barrique neuve, 40% barrique 1 vin

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION idéalement 17°

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 2° de moins que la température ambiante.

CLOS DUBREUIL

107 route de Jean Guillot
33330 Saint Christophe des Bardès

Mail : contact@closdubreuil.com

Tél. : 05 57 24 63 78

WWW.CLOSDUBREUIL.COM

LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN

Collection Vermeil blanc 2021



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Jacques Rouget : Sommelier

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Florian Perradin : Sommelier

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste



CAVE COOPÉRATIVE DEPUIS 1935



L'AVIS DU JURY :

Un vin solaire qui sent bon le sud et les beaux jours. Une bouteille que l'on débouche entre amis pour un instant de pure convivialité... Ainsi, on se laisse porter par une belle complexité où les notes d'épices succèdent aux agrumes et aux fleurs blanches. De la gourmandise mais surtout de la fraîcheur. On dit oui !

Fabrice Sommier : « Un vin sur la gourmandise et la fraîcheur avec une belle complexité aromatique. On retrouve de la vivacité, de l'opulence. On sent naturellement qu'on est sur un vin qui a une belle maturité. L'attaque en bouche présente un léger boisé avec un côté vanille presque un peu Candy. C'est net, propre très bien fait. Un vin de copains où l'on va prendre du plaisir, que tu amènes par exemple à la pêche et que tu accompagnes de harengs sur le grill, de maquereaux, de sardines à l'huile ! »

Fabrice Peyrard : « Un vin très frais avec de la gourmandise sur les fruits jaunes avec une note subtile d'agrumes. J'ai beaucoup apprécié ce vin que je servirai facilement à l'apéritif. »

Géraldine Carret : « Un vin avec beaucoup de tension, de fraîcheur et un bel équilibre. On est sur des fruits frais à chair blanche avec un joli équilibre entre l'acidité et l'amertume. Assez net et franc. Très agréable ! »

Claire Monnier : « Un très bon vin blanc sec qui plaira au plus grand nombre, à servir bien frais en été et pourquoi pas accompagné d'un poisson. »



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



ACCORDS METS & VIN

Minestrone

Fraicheur de cabillaud type ceviche au citron

Escargots en persillade



INFOS PRODUITS :

CÉPAGE : Chardonnay 95% et Grenache Bl 5%

RENDEMENT MOYEN : 45 Hls/Ha

TERROIR : Sol profond de texture légère, d'alluvions récentes.

VIGNOBLE : Sélection à la parcelle. Récolte nocturne. Suivi de la maturité par analyse sensorielle des baies.

VINIFICATION : Extraction des jus par pressurage direct (presseur pneumatique), vinification traditionnelle avec maîtrise des températures. Assemblage de cuvées avec différents profils aromatiques. Elevage partiel de quelques mois en fût de chêne.

SCAV DE SÉRIGNAN

114 avenue Roger Audoux
34410 Sérignan

Mail : caveau@vignerons-serignan.com

Tél. : 04 67 32 23 26

WWW.VIGNERONS-SERIGNAN.COM

SIEUR D'ARQUES

Toques & Clochers, Autan - AOC LIMOUX BLANC



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Jacques Rouget : Sommelier

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Florian Perradin : Sommelier

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste

L'AVIS DU JURY :

Un Chardonnay prestigieux provenant des coteaux ceinturant Limoux au cœur du Languedoc. Ce vin se déploie sur la générosité et l'opulence avec un boisé subtil qui plaît à tous les coups. Très riche et magnifique de fraîcheur, ce grand cru blanc fait le plaisir des plus fins connaisseurs

Fabrice Sommier : « Moi j'aime beaucoup. Je trouve qu'il y a de la poésie dans ce vin. Un boisé très marqué qui est dû à son élevage. En bouche, j'apprécie cette complexité et cette fraîcheur. Un vin qui n'est pas excessivement étoffé mais qui a une belle gourmandise. La finale perd ses notes de fruits blancs, fruits jaunes et va vers une touche légèrement anisée et vivace. Un vin qui se tient bien et que l'on partage à la table entre amis, autour d'une belle volaille de Bresse à la crème ou que l'on contraste avec un fromage type Brillat-Savarin ou Chaource. »

Florian Perradin : « On est sur un vin de copains, un vin du sud subtilement boisé. Parfait pour accompagner un petit saucisson à 11h du matin avec des amis ! »

Jacques Rouget : « Ce vin blanc est assez frais et vif avec une structure intéressante. Peu de gras, une touche de boisé et d'acidité. Un vin de copains que l'on sert volontiers à l'heure de l'apéritif avec une petite charcuterie ! »

Jean Sugier : « Un joli vin qui a un côté fruité pêche jaune, abricot qui révèle un fond de bouche tout en de rondeur. Je le verrai bien avec une volaille blanche rôtie. Parfait pour les réunions informelles entre amis ou en famille. »



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —



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



ACCORDS METS & VIN

Poulet de Bresse à la crème

Salade de tomates au crabe et aubergines

Morue en brandade



INFOS PRODUITS :

Après un hiver et un printemps relativement doux et pluvieux avec une courte période de froid courant mars, les vendanges 2018 resteront caractérisées par des apports sains mais avec une quantité moindre, se traduisant par une bonne concentration des vins et un très bon millésime.

TERROIR :

Les parcelles de Chardonnay sélectionnées en terroir Aulan se situent sur les coteaux ceinturant Limoux, au cœur même de l'Appellation. Le climat y est chaud et sec, favorisant une maturité précoce, renforcée par des sols de graves, secs et peu profonds.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinification et élevage en barriques de chêne français pendant 10 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune aux reflets dorés. Ce vin est frais et souple avec des notes de fruits à chair blanches se mêlant aux notes florales et toastées.



SIEUR D'ARQUES

Avenue du Languedoc
11300 Limoux

Mail : contact@sieurdarques.com

Tél. : 04 68 74 63 00

WWW.SIEURDARQUES.COM

SO JENNIE PARIS Blanc Dry



Jean Sugier : Majordome Sommelier

Géraldine Carret : Dir. Commerciale

Fabrice Sommier : Sommelier MOF

Claire Monnier : Union de la Sommellerie Française

Fabrice Peyrard : Resp. sélection achat vins

Jacques Rouget : Sommelier

Florian Perradin : Sommelier

Jean-Paul Robin : Restaurateur-caviste

L'AVIS DU JURY :

So légère, So intense... So Jennie ! Un effervescent d'exception 0% d'alcool qui se prête à tous les instants aussi bien à lui seul, en mocktails qu'en cocktails. De la finesse, de l'élégance, une robe délicate et de fines bulles aux arômes subtils. So Jennie Blanc Dry fait pétiller les moments précieux et éclater la joie d'être ensemble !

Fabrice Sommier : « Je suis très surpris ! Un produit multi-facettes... On peut faire un vrai mocktail, un véritable apéritif pour les enfants et créer un lien éducatif. Peu sucré, on pourrait même venir ajouter de la cerise ou quelque chose dans cet esprit-là. Je l'imagine bien également sous forme de cocktail gourmand et rafraîchissant. Un effervescent qu'il faut servir bien frais pour relever d'autant plus la sucrosité, la rondeur et la finale subtilement anisée. Une vraie belle découverte ! »

Jean-Paul Robin : « Un vin très frais et rafraîchissant qui peut être déguster à l'apéritif ou tout au long de la journée. Un réel plaisir même pour les enfants qui peuvent eux aussi participer aux festivités pour un vrai moment de convivialité. »

Géraldine Carret : « Un effervescent avec beaucoup de fraîcheur ! J'aime beaucoup... Assez surprenant car on a peu l'habitude de découvrir ce genre de produit. On a une belle simplicité, un équilibre parfait entre l'amertume et un côté soyeux subtilement sucré, des bulles bien présentes. Un vin d'apéritif très agréable ! »

Claire Monnier : « J'aime beaucoup. Très frais pour l'apéritif ! Une amertume présente en fin de bouche qui se prête également aux desserts tels qu'une belle tarte aux fruits de saison. »



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



ACCORDS METS & VIN

Cocktail : Mattei blanc, citron & glaces

Tartine de sardines à l'huile

Crapaccio ananas et boeuf



INFOS PRODUITS :

La nouvelle recette So Jennie Paris, récompensée par la double médaille d'or au salon Wine and Spirit Wholesalers of America. Une robe minérale, des saveurs équilibrées et une structure généreuse. Notes discrètes de pommes relevées par la délicatesse des fines bulles.

LES PLUS DU PRODUIT :

Assemblage de concentrés de moûts de raisins blancs issus de cépages de chardonnay, sauvignon ou pinot gris.

- La nouvelle recette 0% alcool, sans fermentation.
- Sans sulfites et sans allergènes.
- Sans sucres ajoutés, peu calorique : entre seulement 25kcal et 30 kcal pour une flûte de So Jennie Blanc Dry.
- Certifié Halal.
- Conditionné dans une bouteille « Cuvée des Sacres » sérigraphiée à l'or 21 carats.



les vins de Bergerac Duras

une mosaïque de terroirs
et de saveurs !

Les artisans vignerons du vignoble de Bergerac Duras expriment tout leur savoir-faire à travers une palette de 7 terroirs uniques, 5 couleurs et 17 vins d'appellation (AOP). Avec plus de 2000 ans d'histoire, le vignoble se distingue par les nuances infinies de ses vins d'excellence et son patrimoine unique de moelleux et liquoreux tel le Monbazillac. Un kaléidoscope de goûts qui se prêtent volontiers à tous les instants et où le « bien manger » et le « bien boire » appellent à un certain hédonisme...

UN ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ

Situé en plein cœur du Sud-Ouest de la France, le vignoble de Bergerac Duras s'étend de part et d'autre des rives de la Dordogne (classé Réserve mondiale de Biosphère par l'UNESCO), avec une enclave dans le Lot-et-Garonne pour le pays de Duras. Une nature préservée et un environnement d'exception qui voient naître des vins exprimant toute la quintessence de leur terroir. En hiver comme en été, il y fait bon vivre... Une invitation aux saveurs locales mais aussi à la contemplation de paysages idylliques parsemés de châteaux, chartreuses, manoirs, bastides, abbayes... et autres merveilles du Périgord.



Le levé de rideaux...

Rosés - AOP Bergerac Rosé et AOP Côtes-de-Duras Rosé

Des rosés aux notes acidulées qui sublimeront avec peps les mets ensoleillés (paellas, currys, grillades de l'été...) ou encore un gaspacho de fraises et tomates ainsi qu'un délicieux tartare de tomates.

Blancs secs - AOP Bergerac Sec, AOP Montravel Blanc Sec, AOP Côtes-de-Duras Sec

Ces blancs secs s'accordent très bien de recettes végétales, toutes simples et croquantes à l'instar d'une salade avec cabécou et Noix du Périgord en version locale. Ou d'houmous et tzatzikis pour une version plus méditerranéenne. Les cuvées sur le fruit restent les partenaires privilégiées des poissons simplement grillés. Celles d'élevage à la bourguignonne, plus complexes, font merveille sur des poissons et viandes blanches cuisinées en sauce et la terrine de foie gras du Périgord, pour une alternative au liquoreux.

DU VERRE À L'ASSIETTE : UNE PARTITION EN 4 TEMPS ET EN 6 NUANCES

Généreux et sincères, les vins de Bergerac Duras ont un faible pour les grandes tablées conviviales. Leur palette incroyablement riche laisse libre cours aux accords les plus classiques comme aux plus spontanés et modernes. À chaque saveur du Périgord et d'ailleurs, un vin de Bergerac Duras s'accorde.

Plein d'autres idées et recettes à retrouver sur www.perigordattitude.com



L'entrée en scène...

Rouges légers - AOP Bergerac Rouge et AOP Côtes-de-Duras Rouge

La rondeur et le fruité de ces rouges subtils donneront de la souplesse à un croque de volaille aux noix et curry, à des boulettes d'agneau aux herbes et viendront se marier avec gourmandise à des cannellonis de légumes à la sauce champignons.

Le clou du spectacle...

Rouges élégants et profonds - AOP Pécharmant, AOP Montravel Rouge et AOP Côtes-de-Bergerac Rouge

Les beaux rouges, veloutés et aux arômes profonds s'associent à de goûteuses volailles du Périgord. Par exemple, un blanc de pintade fermière farci au lard fumé. Exquis sur la tendre et savoureuse viande d'agneau du Périgord (carré d'agneau aux asperges vertes), ils sont royaux sur une côte de bœuf ou un magret de canard laqué !

Les Stars

AOP Bergerac : 82%

AOP Monbazillac : 81%

Les confidentielles

AOP Côtes-de-Duras : 18%

AOP Pécharmant : 15%

AOP Montravel : 15%

Les « à découvrir »

AOP Saussignac : 8%

AOP Rosette : 7%



L'ovation...

Blancs moelleux - AOP Côtes-de-Duras Moelleux, AOP Côtes-de-Bergerac Blanc, AOP Côtes-de-Montravel et AOP Rosette

La douceur et la texture soyeuse de ces blancs moelleux seront les alliés parfaits d'un crémeux noix et chocolat ou plus étonnant encore d'une croustade aux pommes caramélisées avec son sorbet au citron vert. Faciles à marier sur les cocktails dinatoires, ils accompagnent tout un repas en mode sucré salé, de l'apéritif au dessert.

Blancs liquoreux - AOP Haut-Montravel, AOP Monbazillac et AOP Saussignac

L'amplitude aromatique de ces liquoreux d'exception se déploie en bouche au contact d'un parfait aux fraises du Périgord tout autant que de fromages à pâte persillée, d'un Roquefort, d'un Munster ou du Maroilles. Divin ! Mais ouvrez-les donc dès l'apéritif et essayez les fabuleuses recettes de cocktail! Succès et raffinement garantis!



Château d'Aiguilhe

héritage du temps et de passion

Acquis par Stephan von Neipperg fin 1998, le Château d'Aiguilhe incarne l'un des plus beaux vignobles des Castillon-Côtes de Bordeaux.

AU FIL DES ÂGES

Au détour d'une route sinueuse, bordée de bois et de champs, surgissent les ruines altières et les remparts du Château d'Aiguilhe, l'un des plus beaux vignobles de l'appellation Castillon - Côtes de Bordeaux. Cette véritable exploitation agricole fortifiée, datant du XIII^{ème} siècle, laisse à penser que la seigneurie d'Aiguilhe commandait un vaste territoire au Moyen-Âge, et qu'elle possédait plusieurs fiefs importants. Située à la frontière des zones occupées par les Français et les Anglais durant la Guerre de Cent Ans, elle joua un rôle militaire actif.

Le domaine s'étend encore

aujourd'hui sur un vaste terroir - 140 hectares dont 90 sont dévolus à la viticulture - , situé majoritairement sur le plateau argilo-calcaire de cette appellation voisine de Saint-Emilion. Sa riche histoire, son environnement naturel et ses argilo-calcaires ont eu raison de Stephan von Neipperg fin 1998. Déjà propriétaire du Château Canon La Gaffellère (Premier Grand

Cru Classé de Saint-Emilion), il est alors la 36^{ème} génération à perpétuer cette tradition viticole familiale. Il est rejoint en 2021 par son fils Ludovic, en tant que directeur technique.

UNE ODE À LA BIODIVERSITÉ

Château d'Aiguilhe ne cesse de s'inscrire dans le cadre de l'agriculture de conservation. Couvert végétal, plateforme de compostage in-situ, conservatoire de sélection massale... tout est ici mis en œuvre pour préserver

la vie des sols et la complexité génétique des cépages. Philosophie d'autant plus importante aux yeux du père et du fils que la propriété a su

conserver au fil des siècles son incroyable biodiversité : vignes cohabitent ici avec prairies, haies, forêts et plan d'eau, abritant une faune et une flore variées.

LA FORCE D'UN TERROIR

Les vins du Château d'Aiguilhe expriment sans détour la forte identité de ce

terroir, sur lequel Merlot et Cabernet Franc sont Rois : alliant complexité aromatique, puissance et minéralité, ils dévoilent tous leurs atouts dès 5 ans de bouteille tout en conservant un très beau potentiel de garde. Le Blanc d'Aiguilhe, 100 % Sauvignon Blanc, est quant à lui issu d'une parcelle préservée au cœur du plateau. Cette cuvée révèle un bouquet frais et fruité, aux nuances crayeuses, ainsi qu'une très belle tension combinée à une finale vive et saline.

UNE HALTE BIENVENUE

La propriété propose de découvrir son histoire, son terroir et ses vins toute l'année, grâce à différentes visites mais aussi animations pour petits et grands. Elle accueille également réceptions professionnelles et privées. L'ancien Logis des Gardes, véritable témoin de ce passé médiéval, offre une vue imprenable sur les ruines du Château d'Aiguilhe. Ce site exceptionnel se vit et se partage !

Ouverture : toute l'année, sur RDV, de 10 h 00 à 18 h 00.

« [...] tout est ici mis en œuvre pour préserver la vie des sols et la complexité génétique des cépages. »

« [...] vignes cohabitent ici avec prairies,

haies, forêts et plan d'eau, abritant

une faune et une flore variées. »





« Prendre le temps »

Avec les Vins IGP Charentais

Les Vins Charentais sont à l'image de leur région, exhalant les nuances plurielles de leurs terroirs et portant la marque de ceux qui les font. Ils sont les reflets des 600 hommes et femmes qui se penchent avec fierté dans leurs vignes et en tirent la quintessence de leurs fruits. Ils sont l'écho de leur passion, de leur conviction et de leur témérité. À chaque étape de son élaboration, le vin se charge en caractère, le sien mais aussi les leurs. Déguster les Vins IGP Charentais, c'est avoir l'assurance qu'à travers chaque bouteille s'exprime un tempérament, une personnalité, un vigneron.

ENTRE TERRE ET MER

Reconnus en Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2009, les Vins Charentais ont pour héritage un terroir millénaire. Et pour cause, plus ancienne que le cognac, leur production date de l'Antiquité. Île de Ré ou d'Oléron, coteaux vallonnés de Charente ou falaises de l'estuaire Girondin... Le vignoble qui s'étend sur deux départements - la Charente et la Charente-Maritime - voit naître en ses terres une mosaïque de crus aux styles affirmés et aux saveurs insoupçonnées. « Un territoire si étendu et varié qu'il faut l'aborder avec l'âme d'un grand voyageur pour en découvrir tous les secrets. ». On ne compte pas moins de 40 variétés de cépages, des plus emblématiques tels le Merlot, le Cabernet, le Sauvignon et le Chardonnay aux plus confidentiels comme le Pinot noir, le Gamay, le Chauché et le Chenin. Une belle palette de nuances qui confèrent aux vins toute leur diversité.

En chiffres

- 600 vignerons
- 1500 hectares de vignes
- Une production en moyenne de 70 000 hl par an
- 36 % de rosé, 28 % de rouge et 36 % de blanc sur la récolte 2021

UN PETIT GOÛT DE REVIENS-Y

Les Vins IGP Charentais ne sont pas l'apanage d'un instant, mais de tous les instants. Ils rythment la vie de ceux qui savent prendre le temps. Les rouges souples, ronds et racés offrent de jolies notes de fruits rouges mûrs et épicés. Les rosés se distinguent par leur délicatesse,

« Les Vins IGP Charentais [...] rythment la vie de ceux qui savent prendre le temps. »

leur fraîcheur et leur fruité aux notes d'agrumes. Les blancs quant à eux, subtilement parfumés charment par leur finesse et leur élégance innée. Des crus expressifs, droits dans leur terroir qui badinent avec les horizons bleus des côtes et les étendues vertes des terres intérieures, s'accordant aussi bien avec un plateau de fruits de mer qu'avec une viande sur le feu.

TOURNÉS VERS L'AVENIR...

Les vignerons charentais sont fiers de leur vignoble, de leur région et de leur héritage. Acteurs engagés, soucieux de leur avenir et de celui des générations futures, ils œuvrent chaque jour au respect de l'environnement et



encouragent une viticulture plus durable. C'est pour cela que le Syndicat des Vins IGP Charentais s'est engagé depuis 2018 dans une démarche environnementale en pilotant un Système de Management Environnemental (SME).

UNE MAISON À SOI

Début 2024, une Maison des Vins Charentais ouvrira ses portes à Cognac. Une évidence inespérée mais surtout une reconnaissance pour les vins de la région qui trouveront enfin leur place dans une vitrine emblématique et incontournable de l'œnotourisme en Nouvelle-Aquitaine. En ces lieux empreints de partage et de convivialité, les locaux et œnophiles de passage pourront en apprendre davantage sur la filière, déguster toute une sélection et repartir avec un souvenir.



Thierry JULLION
Président du Syndicat des
Vins IGP Charentais

Une filière qui s'active !

Les Vins IGP Charentais, fort de 600 adhérents dont plus de 100 producteurs en vente directe, se retrouvent durant les beaux jours sur le devant de la scène et s'associent à de nombreux événements culturels. L'année 2023, signe également le lancement de la Fête des Vins Charentais, un rendez-vous annuel en plein air à Jonzac qui vient célébrer l'art de vivre charentais. Au programme: une dégustation des vins charentais en trois couleurs, la rencontre des producteurs, des animations thématiques, de la musique live, une cuisine savoureuse et bien d'autres surprises.



© Maison des Vins de Cadillac
JB Nadeau

AOC Loupiac

la « pépite » des vins de bordeaux

À 30 minutes de Bordeaux, situé en surplomb, sur les coteaux de la rive droite de la Garonne, le vignoble de Loupiac domine le fleuve, escalade des pentes argilo-calcaires et s'offre au soleil. Cette appellation communale d'origine contrôlée est appréciée depuis longtemps pour la justesse de son travail dans la catégorie des vins blancs liquoreux. De proportion modeste - environ 350 hectares pour 30 producteurs - elle a su au fil du temps conserver ses objectifs de qualité dans une dimension humaine.

TERROIR ET CLIMAT PROPICES

Les coteaux de Loupiac offrent à la vigne les meilleures conditions de développement.

Ces petites collines, dont les sous-sols sont calcaires à leurs bases et argilo-graveleux sur leurs sommets, ont été adoucies par l'érosion. Leurs versants arrondis facilitent le drainage des eaux. La vigne, plantée uniquement sur les coteaux et les plateaux (à l'exclusion des terres d'alluvions et de palus), ne retient que ce qui est nécessaire à son développement, favorisant ainsi la concentration des raisins qu'elle produit.

*«[...] tout est ici
mis en œuvre
pour préserver
la vie des sols
et la complexité
génétique des
cépages.»*

Ici plus qu'ailleurs, le climat signe la qualité du vin : les brumes matinales et les après-midis ensoleillés favorisent le développement du Botrytis Cinerea qui confit les baies de raisins et concentre les sucres. Pendant les vendanges, les vignerons de Loupiac portent une attention particulière à l'évolution de cette pourriture noble.

TECHNIQUES ANCESTRALES, PRODUCTION LIMITÉE ET VITICULTURE RAISONNÉE

À Loupiac, les propriétés de plus de 10 hectares sont rares et seules les vignes de coteaux ont droit à l'appellation. La production annuelle par hectare est limitée dès 1936 par décret, à environ 5 000 bouteilles. En outre, conscients de l'impact de l'agriculture sur l'environnement, les vignerons de Loupiac sont engagés dans une démarche raisonnée, respectueuse

de la nature.

La cueillette automnale des raisins s'accomplit à la main avec patience. Le raisin doit être méticuleusement ramassé en triés successives à sur-maturité lorsque la peau des baies devient violacée et que leur pulpe se transforme en confiture dorée.

Le secret de l'élaboration des vins de Loupiac est précieusement gardé et transmis de génération en génération de vignerons. Trois cépages donnent aux vins de l'AOC saveur, tonicité et caractère : le Sémillon (80%), le Sauvignon (15%) et la Muscadelle (5%). Ils apportent finesse, fraîcheur élégante et douceur. Cette combinaison, présente uniquement dans cette région de France, donne au vin blanc doux sa couleur or, sa richesse aromatique et sa longueur en bouche.

VIF ET FRUITÉ

Le Loupiac, avec ses notes d'agrumes et de miel, est excellent pour accompagner les fruits de mer, et les poissons fins, les sauces au beurre, les volailles rôties et les viandes blanches. Mais il est exceptionnel avec des fromages très affinés et les fromages à pâtes persillées. Il révèle pleinement ses arômes au contact de plats exotiques et épicés, tout comme les mets iodés et salés. Idéal en contraste, pour surprendre les palets les plus fins. A servir à 8° frais, mais non glacé.

Mais n'oublions pas ce mariage traditionnel avec le foie gras qui est célébré à Loupiac tous les ans lors des Journées Gourmandes Loupiac et Foie Gras, le dernier week-end de novembre !



© vinsdeloupiac-cantau



Syndicat des Vignerons de Loupiac – 33410 Loupiac
06 07 90 38 03 | infos@vins-loupiac.com

www.vins-loupiac.com | facebook : [journeesloupiac](#) | instagram : [vinsdeloupiac](#)



MAKING OF

TESTS-PRODUIT



24^{ÈME} SESSION

Wine School by Fabrice Sommier









JUSQU'À
-30%

5=6

les jours COLORÉS

JUSQU'AU 22 OCTOBRE
Le meilleur d'Ambiance&Styles
en promotion !

DES
PRIX
SPÉCIAUX!

JUSQU'À
-35€

DES
NOUVEAUX
PRODUITS

Ambiance&Styles

IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

ambianceetstyles.com

15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

32 - AUCH

CC Le Grand Chêne - 1 Allée Marie Louise Jaï

33 - ARCACHON

Ilôt Barkhanes, rue Jéhénne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

40 - SAINT-PAUL-LÈS-DAX

Centre Commercial Grand Mail Adour Océane

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR

C. Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

PARTAGEONS NOS SECRETS

#3 LES OFFRES À SAISIR !

#3



ARCOS

W
M

cuisisan

RÖSLE



banix
of Switzerland

Xatook

OPINEL
WOOD HANDLES

ZWILLING
J.A. HENCKELS

BRANDT WIRE

COLE & MASON

GOBEL

GERU

zykes

Spaceline

WOLT

de Buyer

JUSQU'AU
22 OCTOBRE

LA
BRIGADE
PRÉSENTE

LES OFFRES
À SAISIR !

JUSQU'À
-30%



staub

BENRINER



laurel

PEUGEOT

riviera&bar

BEKA

Mauviel 1830

CRISTEL

OXO

LA CROISSANT

TB

CONTINENTA

markenda

CULINARION.COM



COUP D'ENVOI !



**Vivez la Coupe du Monde de Rugby 2023 passionnément en
découvrant les nouveaux coffrets France Rugby
élaborés par nos Chefs & Meilleurs Ouvriers de France**