

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



50^E ANNIVERSAIRE DE L'ASI

Retour en images



SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

Pleins feux sur le
Champagne de Sousa,
20 ans de biodynamie

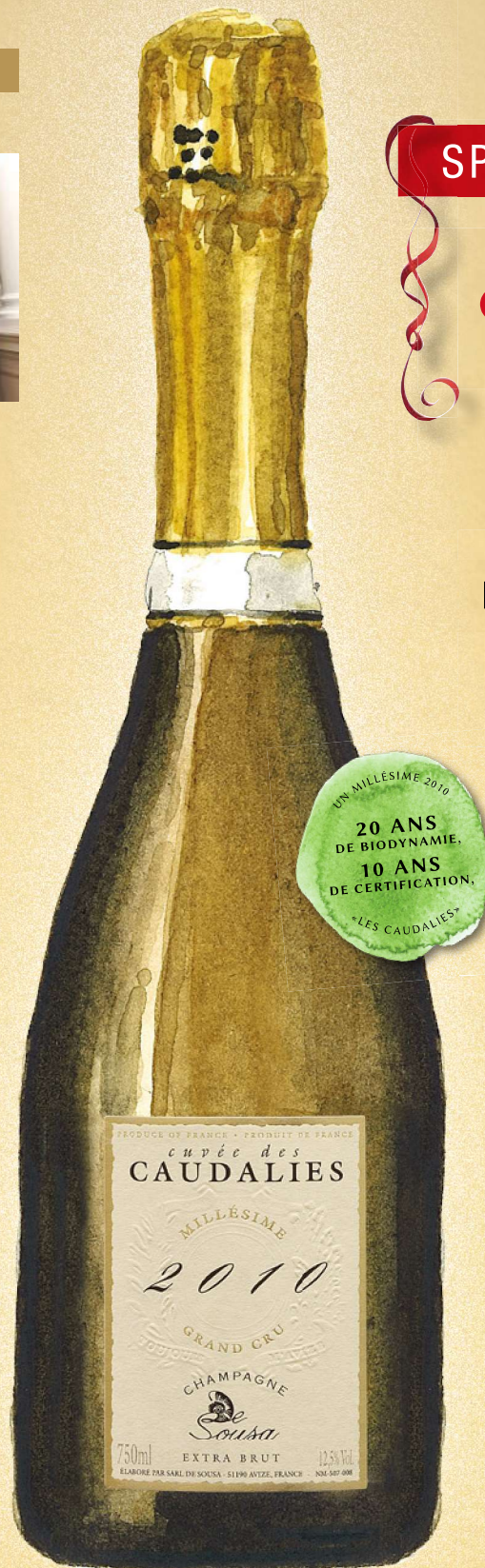
Notre sélection
de champagnes de fêtes

Les autres bulles de fêtes

L'ART DES ACCORDS



par Paolo Basso



DÉFILÉ 2019

**DES BÛCHES
DE PALACES**



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Dîner de gala caritatif AU DOMAINE DE CHEVALIER

Le jeudi 10 octobre 2019, un dîner de gala caritatif fut organisé dans le berceau des Grands Vins de Bordeaux, au Domaine de Chevalier, dans l'appellation Pessac-Léognan, à Léognan. Cet évènement fut organisé dans le but de afin de collecter des fonds pour l'association « Abbé Jean Vincent » (Léognan) présidée par Olivier Bernard, et ainsi leur permettre de réaliser leur mission de soutien aux personnes malmenées par la vie, socialement rejetées et en grande précarité.

A l'image d'une grande famille bien soudée, plus de 120 convives sont venus prêter main forte à ce moment important. Cette collecte de fonds s'est organisée sous forme d'une divine réunion d'înatore supervisée par le Chef Vivien Durand, étoilé au restaurant Le Prince Noir avec l'appui collaboratif de la Maison Humblot. La présence de Monsieur Alain Rousset, Président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, est venue étoffer cette initiative de grande humanité sociale.

La soirée s'est déroulée entre la visite des chais, l'accueil chaleureux des convives par Olivier Bernard et sa femme Anne, puis une dégustation des blancs de l'appellation pour le cocktail de bienvenue. Ensuite, les convives purent découvrir le menu du Chef accompagné d'une liste de vins somptueux dont certains ont particulièrement retenu mon attention : Château Malartic-Lagravière 2008 et 2012 en blanc à la fraîcheur minérale exemplaire, Château Pique-Caillou 2010 en rouge et son acidité maîtrisée, Domaine de Chevalier 1989 en rouge avec sa tenue limpide avec le temps. Enfin, une présentation conviviale de l'association par les principaux protagonistes de l'évènement, une mise en musique classique par un duo d'artistes pianiste et voix sont venus ponctuer de poésie ce moment de communion, puis un discours de félicitation bien applaudi grâce à sa performance pour la remise du chèque de 43 000 euros à l'association.

Les principaux organisateurs de cet évènement au profit de l'association furent : le président du syndicat des Pessac-Léognan Philibert Perrin, plusieurs propriétaires de l'appellation (Châteaux Carbonnieux, Rouillac, Léognan, Olivier, d'Eyrans, Ferran, Haut-Lagrange, Bardins, La Louvière, Latour-Martillac, Malartic-Lagravière, Pique-Caillou, Seguin, Domaines de Chevalier, de Grandmaison et de La Solitude), le président du Club des ETI de Nouvelle-Aquitaine, Marc Prikazsky.





La remise du chèque par Olivier Bernard

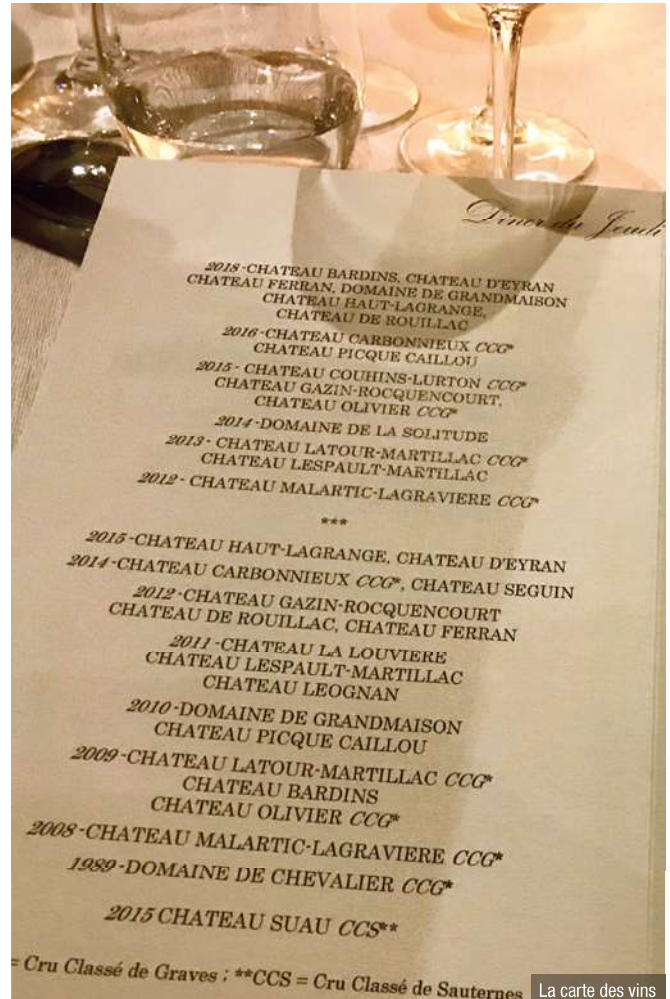
Charity dinner at Domaine de Chevalier || On Thursday, October 10, 2019, a charity gala dinner was organized in the cradle of the Grand Wines of Bordeaux, at Domaine de Chevalier, in the Pessac-Léognan appellation, in Léognan. This event was organized in order to raise funds for the association “Abbé Jean Vincent” (Léognan) presided over by Olivier Bernard, and thus enable them to carry out their mission of support to people who are abused by life, socially rejected and living in unstable conditions.

Like a large tight-knit family, more than 120 guests came to lend a hand at this important moment. This fundraising was organized in the form of a divine dinner meeting supervised by Chef Vivien Durand, starred at the restaurant Le Prince Noir with the collaborative support of Maison Humblot. The presence of Mr. Alain Rousset, President of the Regional Council of Nouvelle-Aquitaine, has come to flesh out this initiative of great social humanity.

The evening took place between the visit of the cellars, the warm welcome of the guests by Olivier Bernard and his wife Anne, then a tasting of the white wines of the appellation for the welcome cocktail. Then, the guests could discover the Chef’s menu accompanied by a list of sumptuous wines some of which particularly caught my attention: white Château Malartic-Lagravière 2008 and 2012 with its exemplary mineral freshness, Château Pique-Caillou 2010 in red and its controlled acidity, Domaine de Chevalier 1989 in red with its limpid hold over time. Finally, a friendly presentation of the association by the main protagonists of the event, some classical music played by a duo of pianist and voice came to punctuate with poetry this moment of communion, then a congratulatory speech well applauded with the handing over of a check of 43,000 euros to the association.

The main organizers of this event for the benefit of the association were: the president of the Pessac-Léognan syndicate Philibert Perrin, several owners of the appellation (the Chateaus Carbonnieux, Rouillac, Léognan, Olivier, Eyran, Ferran, Haut-Lagrange, Gardens, La Louvière, Latour-Martillac, Malartic-Lagravière, Pique-Caillou, Seguin, and Domains de Chevalier, Grandmaison and La Solitude), the president of the Nouvelle-Aquitaine ETI Club, Marc Prikazsky.

Article et photos : Frédéric Beneix – Wine4Melomanes.com



= Cru Classé de Graves ; **CCS = Cru Classé de Sauternes La carte des vins