



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



## UN VIN STRATOSPHERIQUE

Découvrez le nouveau flacon hommage au 1er touriste et explorateur de l'espace Yuri Gagarin.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



SALVATORE  
**CASTANO**

Meilleur Sommelier  
d'Europe & Afrique



Wine Tour

**JULIE  
DUPOUY**

en Champagne



Wine Tour

**PAOLO  
BASSO**

dans les Graves  
et le Sauternais

CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by **ART RUSSE**

L 12564 - 173 - F: 5,90 € - RD



# L'ORCHESTRATION KRUG, UN MOMENT DE MAGIE



Le 9 septembre dernier, j'ai eu la chance d'être invité à vivre l'expérience des « Échappées culinaires » afin de déguster la Grande Cuvée, 169<sup>ème</sup> Édition du Champagne Krug, orchestrées par le directeur de la Maison, Olivier Krug et le chef Alexandre Marchon. L'événement organisé par l'agence parisienne 14 Septembre, eu lieu au mythique Studio St Germain, situé rue de Seine à Paris, pour stimuler l'expérience triptyque de l'accord met, vin et musique à l'image d'une symphonie.

Nous étions donc dans ce lieu au décor vintage, installé sur du mobilier signé Charlotte Perriand. Disposé en binôme, nous avions à disposition le verre Joseph approprié pour inhaler et déguster cet élixir, ainsi qu'un casque bluetooth de haute qualité et d'un masque occultant la vue pour une immersion sensorielle de 15 minutes concoctée par le musicien belge Ozark Henry.

Après une brève présentation du domaine par Olivier Krug, l'expérience démarre.

**The Krug event, a magic moment** || On September 9<sup>th</sup>, I was lucky enough to be invited to live the experience of the "Échappées culinaires" where I tasted *La Grande Cuvée, 169<sup>ème</sup> Édition* of Krug Champagne, orchestrated by the House Director, Olivier Krug and the chef Alexandre Marchon. The event, organized by the Parisian agency 14 Septembre, took place at the mythical Studio St Germain, located on the rue de Seine in Paris, to stimulate the three-way experience of food, wine and music pairing like a symphony.

We were in this place with a vintage decor, installed on furniture designed by Charlotte Perriand. We were in pairs and were provided with the appropriate Joseph glass to inhale and taste this elixir, as well as a high quality bluetooth headset and a mask to block the view for a 15 minutes sensory immersion concocted by the Belgian musician Ozark Henry.

Once Olivier Krug has given a brief presentation of the domain, the experience begins.



Olivier Krug et son équipe.



Olivier Krug et le chef Alexandre Marchon.

Nous sommes dans l'obscurité. Au nez, des notes florales, de pain d'épices, de zestes d'agrumes confits et d'amande pilée. En écho, s'élancent des voix barytons et basses annonçant les arômes puissants et profonds du pinot noir, puis virevoltent des voix sopranos lyriques enchanteresses soulignant les arômes très frais, aériens et purs du chardonnay.

Et enfin s'accordent des voix exaltées combinées mezzo-sopranos, ténors, à un ensemble de cordes pour ceux très structurés et vigoureux du meunier.

Enfin tout se conjugue pour délivrer la divine partition musicale orchestrée en accord avec le philtre effervescent.

Nous quittons nos masques et casques et poursuivons l'expérience avec l'entrée en scène du chef Alexandre Marchon, nous faisant découvrir ses singulières échappées culinaires.

Le ballet gustatif du champagne toupillant autour des saveurs de nougat, de noisette, de brioche aux fines notes mielleuses et de gelée d'agrumes scintillante, ricoche avec vivacité et sensualité sur la sapidité des mets (le carpaccio de navets pralinés, la carotte ruby prince confite au caviar Oscîère et le homard bleu au poivre de Kampot). Ces 3 délices se marient excellemment aux saveurs précises du champagne en révélant une effluence fine de pierre à fusil.

Ce champagne haute-couture, créé par son orchestre Krug, signe de nouveau un opus d'excellence, à dénuder de son cofret luxueux, pour en goûter toutes les facettes tant musicales, olfactives que savoureuses.

We are in the dark. On the nose, floral notes, gingerbread, candied citrus peel and crushed almond. Baritone and bass voices echo, announcing the powerful and deep Pinot Noir aromas, followed by enchanting lyrical soprano voices underlining the very fresh, airy and pure Chardonnay aromas.

And finally, exalted voices combined with mezzo-sopranos, tenors, to a set of strings for those very structured and vigorous Meunier.

Finally everything is combined to deliver the divine musical score orchestrated in agreement with the effervescent potion.

We quit our masks and headphones and continue the experience with the chef Alexandre Marchon's entrance on stage, making us discover his singular culinary escapes.

The champagne's gustatory ballet swirls around the nougat, hazelnut, brioche with fine honeyed notes and sparkling citrus jelly flavors, ricocheting with vivacity and sensuality on the dishes' sapidity (the turnip carpaccio with praline, the ruby prince carrot confit with Oscîère caviar and the blue lobster with Kampot pepper). These delicious dishes blend excellently with the precise flavors of the champagne, revealing a fine flinty fragrance.

This haute-couture champagne, created by its Krug orchestra, is once again an excellent opus,

to be stripped from its luxurious box, to taste all its musical, olfactory and tasty facets.

Text and photos: Frédéric Beneix

EN SAVOIR → WWW.KRUG.COM



Dégustation au studio St Germain.



Carpaccio de navets pralinés.



Carotte ruby prince confite au caviar Oscîère.



Homard bleu au poivre de Kampot.

# WEEK-END DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX



Le samedi 18 septembre au Hangar 14 à Bordeaux, 115 membres de l'Union des Grands Crus de Bordeaux ont présenté leurs millésimes 2018 ainsi qu'un autre millésime de leur choix, afin d'évaluer le potentiel de garde des flacons présentés.

*The 115 members of the Union des Grands Crus de Bordeaux presented their 2018 vintages as well as another vintage of their choice on Saturday, September 18 at Hangar 14 in Bordeaux. This event allowed them to evaluate the wine's ageing potential.*

Les producteurs et artisans locaux furent au rendez-vous pour offrir à tous les visiteurs un moment authentique autour de grandes spécialités régionales, telles que le salmi de palombe au foie gras ou un entre terre et mer composé de bœuf, langoustines et huîtres en accord avec les vins présentés.

Local producers and artisans were present to offer all visitors an authentic moment around great regional specialties, such as Salmi de palombe with foie gras or a mix between land and sea meal composed of beef, scampi and oysters to match the presented wines.

Ces dégustations ont été l'occasion de rencontrer les propriétaires et de déguster leurs vins exceptionnels, dans une ambiance conviviale et décontractée.

These degustations were an opportunity to meet the owners and to taste their exceptional wines, in a friendly and relaxed atmosphere. The day was punctuated by live musical entertainment, the discovery of the new Riedel Performance glasses and thematic tastings, such as masterclasses supervised by Philippe Faure-Brac, one of the best sommeliers of the world.

La journée fut rythmée par des animations musicales en live, la découverte des nouveaux verres Riedel Performance et des dégustations thématiques, comme des masterclasses supervisées par l'un des meilleurs sommeliers du monde, l'illustre Philippe Faure-Brac.

While visiting H14, I tasted some Pessac-Léognan marvels such as Domaine de Chevalier 2001, in Jeroboam format (3l), a divine red wine, as well as Château Bouscaut and their 2010 white sublime with minerality and freshness, Château Pape-Clément and its finesse adjusted in 2015 and 2018 white and red, Château Carbonnieux red 2016 concentrated and aromatic, Château Haut-Bailly 2014 ample and airy, and Château Malartic-Lagravière 2016 white and red, elegant and fervent.

Lors de ma visite au H14, j'ai pu goûter quelques merveilles en Pessac-Léognan comme le Domaine de Chevalier 2001, en format Jéroboam (3l), un rouge divin, ainsi que le Château Bouscaut et leur blanc 2010 sublime de minéralité et de fraîcheur, le Château Pape-Clément et sa finesse ajustée en 2015 et 2018 blanc et rouge, le Château Carbonnieux rouge 2016 concentré et aromatique, le Château Haut-Bailly 2014 ample et aérien, et le Château Malartic-Lagravière 2016 blanc et rouge, à l'élégance et ferveur notable.



Château Branaire-Ducru.



Château Carbonnieux.



Ronan Laborde et Philippe Faure-Brac.

Dans le carré des Pomerol, Monique & Ronan Laborde du Château Clinet m'ont ravi avec le millésime 2018, le Château La Pointe 2016 pour suivre en beauté et celui de Bon Pasteur en 2014 au merlot captivant.

In the Pomerol quadrant, Monique & Ronan Laborde of Chateau Clinet delighted me with the 2018 vintage, then followed by the 2016 Chateau La Pointe and the 2014 Bon Pasteur with captivating Merlot.

En Saint-Emilion, le Château Canon 2018 et 2014 signent la haute-couture de l'appellation.

In Saint-Emilion, the 2018 and 2014 Chateau Canon sign the haute-couture of the appellation.

Dans le Médoc, quelques majestueux flacons tels que le Pauillac Château Croizet-Bages 2010, les Saint-Julien Branaire-Ducru 2018, Léoville-Poyferré 2014 et Beychevelle 2018 où les propriétaires m'ont accueilli avec générosité. J'ai pu constater de nouveau l'importance des blends de cépages bordelais dans la dégustation des grands rouges aptes à vieillir des décennies.

In the Médoc, some majestic vintages such as the Pauillac Château Croizet-Bages 2010, the Saint-Julien Branaire-Ducru 2018, Léoville-Poyferré 2014 and Beychevelle 2018 remain. I was welcomed by the owners with generosity and see once again the importance of Bordeaux varietal blends in the tasting of great reds that can age for decades.



Dîner au Château Malartic-Lagravière.



Château Haut-Bailly.



Masterclass UGCB.

Pour clore la visite, rien de mieux qu'un grand Sauternes ultra raffiné tel que le Château Fargues 2006 à déguster presque sans modération.

To close the visit, there is nothing better than a Sauternes ultra-refined such as Chateau Fargues 2006 to taste almost without moderation.

Un événement qui fut très fréquenté dès l'ouverture, et sans relâche, avec de la bonne humeur et des rencontres avec les propriétaires très accessibles.

The event was well attended from the opening, without respite, filled with good humor and meetings with very accessible owners.

La veille, invité par la famille Bonnie du Château Malartic-Lagravière, j'ai pu redécouvrir l'art de vivre bordelais et les plus beaux accords mets et vins à l'occasion des « Dîners Passion » qui se sont déroulés en soirée au cœur de plusieurs Châteaux membres de l'UGCB. Philippe Faure-Brac, le président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Ronan Laborde et quelques 35 convives inscrits, ont été reçu dans une simplicité familiale et de bon goût.

The day before, I was invited by the Chateau Malartic-Lagravière's Bonnie family to rediscover the Bordeaux lifestyle and the most beautiful food and wine pairings during the "Passion Dinners" that took place in the evening in the heart of several UGCB member Chateaux. The President of the Union des Grands Crus de Bordeaux Ronan Laborde, Philippe Faure-Brac, and some 35 registered guests were received in a simple family atmosphere and good taste.

Text and photos : Frédéric Bénéix



Château de Fargues.



Domaine de Chevalier.



Château Bouscaut.



Château Malartic-Lagravière.



Château Beychevelle.