




# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## CHÂTEAU LA CLYDE *hold-up gustatif*



L 42564 - 175 - F - 5,90 € - RD



DU CÔTÉ DES VINS

**Primeurs 2021  
à Bordeaux**

Un millésime  
à respecter !



MONDE

**Vignobles  
d'Ukraine**

**TERRA  
INCOGNITA**



## ÉDITO

**Aris Allouche**  
Directeur de S.I.  
Director of S.I.

# Si

## SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR  
DE LA PUBLICATION**  
SOMMELIERS INTERNATIONAL  
Aris ALLOUCHE  
38 rue Dunois - 75647 Paris Cedex 13  
contact@sommeliers-international.com

**RÉDACTION ET TRADUCTION**  
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

**TRADUCTION**  
Marie PUGES

**MISE EN PAGE**  
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ  
À CE NUMÉRO :**  
Giovanni ANNICCHINO  
Association de la  
Sommellerie Internationale  
Michèle ASTRÔM CHANTÔME  
Paolo BASSO  
Frédéric Beneix  
Anne-Marie CHABBERT  
Laurent GOTTI  
Jérémy MARTIN  
Adrien CASCIO  
Henry CLEMENS  
Philippe FAURE-BRAC  
Xavier LACOMBE  
Sofia LAFAYE  
Victoria MAKAROVA

**SITE WEB**  
www.sommeliers-international.com

**DISTRIBUTION**  
MLP

Fin avril, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin a présenté le bilan de l'année 2021: une année record des exportations et une hausse de la consommation mondiale des vins. Une bonne nouvelle après les difficultés rencontrées par la filière depuis 2018, accentuées par la crise sanitaire en 2020.

Une raison pour l'expliquer? Sans aucun doute grâce aux producteurs de vins, spiritueux et autres breuvages de qualité qui ont su s'adapter aux habitudes de consommation qui se transforment, et présenter des produits toujours plus qualitatifs. C'est ainsi que nous voyons émerger de plus en plus des nouveaux contenants (bouteilles recyclables, vins en canette...) et des boissons « hybrides », tel un parfum de renouveau.

Et bien sûr grâce aux sommeliers dont l'expertise ne cesse de s'étendre, bien au-delà du vin, en démontre les dernières compétitions, toujours plus exigeantes.

Dans ce numéro vous retrouverez l'actualité de l'Association de la Sommellerie Internationale et de l'Union de la Sommellerie Française, avec notamment une interview d'Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du Monde 2004.

Nous vous présentons également un dossier Primeurs de Bordeaux 2021, pour appréhender les pépites de demain, ainsi que les commentaires de dégustation de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013.

Pour un avant-goût de vacances laissez-vous guider par notre dossier Crémants de Bourgogne puis partez en voyage au Pérou pour rencontrer Pià Léon, élue Meilleure Femme Chef du Monde 2021 et ainsi découvrir la boisson traditionnelle locale : le pisco !

SommelierS International a tenu également à vous parler au sein de ses pages du vignoble ukrainien, un vignoble de qualité pourtant méconnu et aujourd'hui sous les affres de la guerre. Dans l'espoir d'un meilleur lendemain...

Bonne lecture à tous !



At the end of April, the *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* presented the results of the year 2021: a record year for exports and an increase in world wine consumption. Good news after the difficulties encountered by the sector since 2018, accentuated by the health crisis in 2020.

Any reason to explain it? Undoubtedly thanks to the producers of wines, spirits and other quality beverages who have been able to adapt to changing consumption habits, and present ever more qualitative products. This is how we see the emergence of more and more new containers (recyclable bottles, canned wines...) and "hybrid" drinks, like a perfume of renewal.

And, of course, thanks to the sommeliers whose expertise is constantly expanding, well beyond wine, as demonstrated by the latest, ever more demanding competitions.

In this issue you will find news from the Association de la Sommellerie Internationale and the Union de la Sommellerie Française, including an interview with Enrico Bernardo, Best Sommelier of the World 2004.

We also present to you a *Primeurs de Bordeaux 2021* file, to apprehend the nuggets of tomorrow, as well as the tasting comments of Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013.

For a taste of vacation, let yourself be guided by our Crémants de Bourgogne file then set off on a trip to Peru to meet Pià Léon, elected *Best Female Chef of the World 2021* and discover the traditional drink: pisco!

SommelierS International also wished to speak to you within its pages of the Ukrainian vineyard, a quality vineyard yet little known and today in the throes of war. Hoping for a better tomorrow...

Happy reading!

### Où nous trouver / Where to find us

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

Printed in CEE. Toutes reproductions, même partielles, sont interdites sans autorisation écrite d'Aris Allouche.

CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



# MILLÉSIME BIO 2022 :

## la beauté du vin au naturel

Lors de l'inauguration du Salon Millésime Bio j'ai pu déguster les fameux vins de Condrieu et ceux de Côte Rôtie du Domaine du Clos de la Bonnette. Ce vignoble confidentiel aux cuvées flamboyantes d'étiquettes pop art ravissantes, m'a proposé une dégustation complète autour de la syrah et du viognier, l'ensemble virevolte de finesse, de fruit et de fleur, parfaitement équilibré.

Sur la table d'à côté, Cédric Ferry du Mas des Bressades, me fit déguster 3 remarquables cuvées modernes 2020 dont *Les 5 Sens*, en cinsault vieilles vignes, de très belle densité et de bonne fraîcheur, *Quintessence* en Costières de Nîmes, plus opulente et complexe gorgée de grenache, de mourvèdre et de syrah, puis *Mas Carlot AVREVS*, vin orange en amphore très bien réalisé.

En remontant vers la vallée du Rhône, le Domaine du Trapadis à Rasteau avec Helen Durand qui propose des vins aux cépages sudistes de très bon rapport qualité-prix pour la restauration, avec ses cuvées *Les Adrès*, *Les Cras*, *Les Perrières* et bien d'autres élégances bachiques issues de son terroir.

Dans la Côte Roannaise, les domaines Les Pothiers et Sérol sont au sommet de leur appellation avec leurs séries qualitatives et riches d'expérience en blanc comme en rouge.

En Bourgogne, 3 superbes domaines méritent le détour : Seguin-Marion avec ses Vosne-Romanée, ses Beauce 1<sup>er</sup> Cru et ses Meursault princiers

mais aussi son Savigny-les-Beaune nature ; Clos du Moulin aux Moines et son éclatante gamme contenant la plupart des appellations de la région ; Jean-Michel Giboulot et sa large sélection délicieuse de Savigny.

En Alsace, les rieslings et les gewurztraminers magnifiques de Paul Ginglinger, un vigneron haute-couture ; la palette Demeter de très bon goût du domaine Gustavhof aux vins purs en biodynamie et ceux très accessibles du domaine Bernhard & Reibel ; puis l'audace réussie du vigneron André Vielweber pour son *Riesling nature*. Un saut sur la côte Atlantique pour la dégustation des somptueux muscadets du domaine Luneau-Papin, tous plus racés les uns que les autres, les hissant au top de l'appellation.

Xavier et Agnès Amirault pour le Clos Quarteyron en Saint-Nicolas-de-Bourgueil dans la Loire, m'ont gâté avec leurs 2 nouvelles cuvées craquantes *La Ferme des Fontaines* et *Le Clos de la Gaucherie*, s'inscrivant dans la lignée magnifique du reste de la gamme.

Dans le Minervois, les vignerons Gilles Chabbert – Les Aires Hautes et ses astucieuses cuvées *Les Catherine*, *Chrysope* et *Orycte* à Siran, puis David Ciry du domaine Ciry Cattaneo et sa splendide cuvée *Les Hirondelles*, font de cette région attractive par ses reliefs, une cible de sommellerie à redécouvrir.

Dans le Roussillon en Côtes Catalanes, une découverte hallucinante de bonheur pour la cuvée *Vivienne Catherine I* en syrah sur terroir de granit, signée par les vignerons atypiques Marcel Bülher et Carrie Summer, au Domaine des Enfants vers Saint-Paul-de-Fenouillet.

Puis en se glissant après la frontière, en Espagne, l'inévitable terroir du maestro Marc Bournazeau pour Terra Remota et sa gamme de vins ciselés à merveille, fascinante de richesse gustative, avec un nouveau V2, la cuvée *Gg grenache noire 2020*.

On remonte en France à Cognac pour découvrir une série novatrice de toute pureté et grande douceur, sans sucre ajouté et sans aucun adjuvant fantomatique, pour A. de Fussigny et leurs nouveaux spiritueux VSOP, XO ou autres vodkas dont une détonante à l'infusion de piment d'Espelette bio.

Pour clôturer l'événement en beauté, nous fûmes invités par la fine équipe du très jeune domaine Cassagne & Vitailles à Montpeyroux, pour découvrir les nouveaux chais et les gîtes de luxe oenotouristiques, où l'on a pu déguster les nouvelles moutures à même le fût de vinification, assorti d'un riche repas où nous nous sommes délectés de quelques millésimes récents dont leurs 2 opus à la fraîcheur renversante *Les Chausmes 2016 & Nimalaya 2019*.



### Millésime Bio 2022: the beauty of natural wine

During the inauguration of the Salon Millésime Bio, I was able to taste the famous wines of Condrieu and those of Côte Rôtie from the Domaine du Clos de la Bonnette. This confidential vineyard with radiant cuvées with ravishing pop art labels, offered me a complete tasting around the Syrah and the Viognier, the whole twirls of finesse, fruit and flower, perfectly balanced.

On the next table, Cédric Ferry from Mas des Bressades, made me taste 3 remarkable modern cuvées 2020 including *Les 5 Sens*, in Cinsault old vines, of very good density and good freshness, *Quintessence* in Costières de Nîmes, more opulent and complex mouthful of Grenache, Mourvèdre and Syrah, then *Mas Carlot AVREVS*, an orange wine in an amphora, very well made.

Going up towards the Rhône Valley, the Domaine du Trapadis in Rasteau with Helen Durand, which offers wines made from southern grape varieties with very good value for money for restaurants, with its cuvées *Les Adrès*, *Les Cras*, *Les Perrières* and many other bacchanalian elegances from its terroir.

In the Côte Roannaise, the Les Pothiers and Sérol estates are at the top of their appellation with their quality series rich in experience in both white and red.

In Burgundy, 3 superb estates are worth a visit: Seguin-Marion with its Vosne-Romanée, its Beauce 1<sup>er</sup> Cru and its princely Meursault, but also its natural Savigny-les-Beaune; Clos du Moulin aux Moines and its dazzling range containing most of the region's appellations; Jean-Michel Giboulot and his wide delicious selection of Savigny.

In Alsace, the magnificent Rieslings and Gewurztraminers of Paul Ginglinger, an haute-couture winemaker; the very tasteful Demeter palette from Domaine Gustavhof with pure biodynamic wines and those very accessible from Domaine Bernhard & Reibel; then the successful audacity of winemaker André Vielweber for his natural Riesling.

A jump on the Atlantic coast for the tasting of the sumptuous Muscadets of the Luneau-Papin estate, all more racy than the others, raising them to the top of the appellation.

Xavier and Agnès Amirault for Clos Quarteyron in Saint-Nicolas-de-Bourgueil in the Loire, spoiled me with their 2 crisp new cuvées *La Ferme des Fontaines* and *Le Clos de la Gaucherie*, in line with their magnificent range.

In the Minervois, the winegrowers Gilles Chabbert – Les Aires Hautes and his clever cuvées *Les Catherine*, *Chrysope* and *Orycte* à Siran, then David Ciry of the Ciry Cattaneo estate and his splendid cuvée *Les Hirondelles*, make this region attractive for its reliefs, a target of sommelier to rediscover.

In Roussillon in the Côtes Catalanes, a mind-blowing discovery of happiness for the *Vivienne Catherine I* cuvée in Syrah on granite terroir, signed by the atypical winegrowers Marcel Bülher and Carrie Summer, at the Domaine des Enfants near Saint-Paul-de-Fenouillet.

Then, into Spain, the inevitable terroir of maestro Marc Bournazeau for Terra Remota and his range of marvelously chiselled wines, fascinating in their taste, with a new V2, the 2020 *Gg Grenache Noire* cuvée.

We go back to Cognac in France to discover an innovative series of all purity and great sweetness, without added sugar and without any ghostly adjuvant, for A. de Fussigny and their new spirits VSOP, XO or other vodkas including an explosive infusion of organic Espelette pepper.

To close the event with style, we were invited by the team of the very young Cassagne & Vitailles estate in Montpeyroux, to discover the new cellars and luxury wine tourism lodgings, where we could taste the new grinds directly from the vinification cask, accompanied by a rich meal where we enjoyed a few recent vintages including their 2 stunningly fresh opuses *Les Chausmes 2016 & Nimalaya 2019*.

Text and photos : Frederic Bénéix





– DÉGUSTATION –

## « LA GRAPPE EN BOUTEILLES » au Plaza Athénée à Paris

Le 4 avril dernier, l'équipe bordelaise des œnologues « Derenoncourt Consultants » et une trentaine de vignerons de France, d'Europe et du monde, ont reçu des dégustateurs professionnels dans un grand palace parisien, où l'ambiance était à la convivialité. La griffe soyeuse de l'équipe des œnologues signe l'identité de chaque terroir avec luxe.

J'ai été particulièrement séduit par certaines cuvées comme celles du Domaine Belmont pour *Dolmen et Montaigne*, en IGP Côtes du Lot, où le chardonnay s'exprime avec minéralité et fraîcheur à l'image d'un bourgogne, ce qui est dû au terroir d'exception situé dans le Causse.

La finesse élégante du gamay du Château des Bachelards où Alexandra de Vazeilles, peintre de ses propres étiquettes, décline ses cuvées biodynamiques ciselées telle que *Fleurie les Clos 2019*.

Puis en Grèce, sur une île protégée des Cyclades « Tinos », les vins du Domaine T-Oinos Clos Stegasta m'ont ravi par ses 2 cuvées. Le blanc *Asyrtiko* et le rouge *Mavrotragano*, ces cépages autochtones excellent de vibrations propulsées par le terroir. Les mains expertes du vigneron ont réalisé un travail titanique bien dirigé.

La radieuse nouvelle cuvée *I Palchi Foscarino Grande Cuvée Soave Classico*, 100 % garganega (blanc) de Inama Azienda Agricola fut un bonheur de saveurs minérales superbement ajustées.

Le Domaine des Rouillats à Montravel dans le Périgord, réhabilite le cépage arbouriou depuis plusieurs millésimes pour les cuvées *Source et Origine* en IGP, et dévoile son nouveau né *Élévation 2019* au swing réussi en merlot cabernet sauvignon, à l'élevage long en barriques.

Puis les italiens Tenuta Argentiera, Casenuove, Mansalto et La Massa avec Giorgio Primo ont formé une escadrille affûtée de choix, lors de ce rendez-vous de haute volée.

Texte et photo : Frédéric Beneix

**“La Grappe en Bouteilles” tasting at the Plaza Athénée in Paris** || On April 4, the Bordeaux team of “Derenoncourt Consultants” oenologists and around thirty winegrowers from France, Europe and around the world received professional tasters in a large Parisian palace, where the atmosphere was friendly. The silky signature of the team of oenologists signs the identity of each terroir with luxury.

I was particularly seduced by certain cuvees such as those from Domaine Belmont for *Dolmen et Montaigne*, in IGP Côtes du Lot, where the Chardonnay expresses itself with minerality and freshness like a Burgundy, which is due to the terroir of exception located in the Causse.

The elegant finesse of Gamay from Château des Bachelards where Alexandra de Vazeilles, painter of her own labels, declines her chiseled biodynamic cuvees such as *Fleurie les Clos 2019*.

Then in Greece, on a protected island of the Cyclades “Tinos”, the wines of Domaine T-Oinos Clos Stegasta delighted me with its 2 cuvees. The white *Asyrtiko* and the red *Mavrotragano*, these indigenous grape varieties excel in vibrations propelled by the terroir. The expert hands of the winemaker have carried out a titanic work well directed.

The radiant new cuvee *I Palchi Foscarino Grande Cuvée Soave Classico*, 100% Garganega (white) from Inama Azienda Agricola was a delight of superbly adjusted mineral flavors.

The Domaine des Rouillats in Montravel in the Périgord, has been rehabilitating the Arbouriou grape variety for several vintages for the *Source and Origin* cuvees in IGP, and unveils its new born *Elevation 2019* with a successful swing in Merlot Cabernet Sauvignon, with long ageing in barrels.

Then the Italians Tenuta Argentiera, Casenuove, Mansalto and La Massa with Giorgio Primo formed a sharp squadron of choice, during this high-flying meeting.