



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



SILVER PARTNER  
OF THE ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE (ASI)

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



CHAMPAGNE  
BRIMONCOURT  
*Happy Moments*

L 12564 - 177 - F. 5,90 € - RD



CHAMPAGNE  
BRIMONCOURT

MMIX

PRODUCE OF FRANCE  
BRUT - ELABORE PAR BRIMONCOURT, AV. FRANCE, NM-372-091

BRIMONCOURT  
CHAMPAGNE



Salvatore  
**CASTANO**,  
wine tour en  
Champagne

**XAVIER THUIZAT**  
Meilleur Sommelier  
DE FRANCE

Une centaine  
de cuvées  
**DÉGUSTÉES**  
**À REIMS**





# 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 :**  
Association de la  
Sommellerie Internationale  
Paolo BASSO  
Frédéric BENEIX  
Adrien CASCIO  
Henry CLEMENS  
Philippe FAURE-BRAC  
Xavier LACOMBE  
Sofia LAFAYE  
Victoria MAKAROVA  
Jérémy MARTIN

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

**DISTRIBUTION**  
MLP

Ces derniers mois le monde de la sommellerie était en effervescence. Si les sommeliers se sont d'abord illustrés lors du concours *Un des Meilleurs Ouvriers de France*, nous avons aussi pu profiter de leur talent lors des concours nationaux et internationaux.

Nous félicitons ainsi Xavier Thuizat, récemment élu Meilleur Sommelier de France, mais aussi Mason Ng, de Singapour, Meilleur Sommelier d'Asie et Océanie de l'ASI. Ce dernier sera automatiquement présent lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI qui se tiendra à Paris du 7 au 12 février 2023.

En plus de l'actualité de la sommellerie, vous trouverez dans ce numéro notre traditionnel dossier *Spécial Champagne*. Partez à la découverte de ce vignoble en compagnie de Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe & Afrique 2021, et découvrez ses impressions sur les domaines visités.

Puis retrouvez-nous lors de notre dégustation annuelle en Champagne, à l'hôtel de ville de Reims.

Profitez des périodes festives pour partir à la découverte des vins de Baden-Württemberg, en Allemagne, de la Rioja, en Espagne, ou encore en escapade dans les îles Canaries Enfin, émerveillez-vous devant nos pages *Noël et ses plaisirs sucrés*.

Nous vous souhaitons à tous de bonnes fêtes de fin d'année !



In recent months the world of sommeliers has been bursting with excitement. If the sommeliers first distinguished themselves during the *One of the Meilleurs Ouvriers de France* competition, we were also able to benefit from their talent during national and international competitions.

We thus congratulate Xavier Thuizat, recently elected Best Sommelier of France, but also Mason Ng, from Singapore, Best Sommelier of Asia and Oceania of the ASI. The latter will automatically be present at the ASI Best Sommelier of the World competition to be held in Paris from February 7 to 12, 2023.

In addition to news about the sommelier, you will find in this issue our traditional *Special Champagne* file. Discover this vineyard in the company of Salvatore Castano, Best Sommelier Europe & Africa 2021, and his impressions of the vineyards visited.

Then meet us at our annual Champagne tasting, at the Reims town hall.

Take advantage of the festive periods to discover the wines of Baden-Württemberg, in Germany, of Rioja, in Spain, or even on a getaway to the Canary Islands. Finally, marvel at our *Christmas pages and its sweet pleasures*.

We wish you all a happy holiday season!

CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



### 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'Épinay, 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 / Laurene 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 FONROQUE

### Inauguration de nouveaux chais

L'inauguration des nouveaux chais épurés au charme minéral, signés par le bureau d'architecte Nantais Gimbert et du designer Comy, au Château Fonroque Grand Cru Classé de Saint-Emilion, s'est tenu le 7 septembre en soirée avec un cocktail extérieur dans le parc et un dîner autour des tables au thème astral.

Quelques 150 à 200 personnes ont été conviées pour venir apprécier et contempler les vins en biodynamie et l'édifice supervisé par Alain Moueix, l'ancien propriétaire des lieux, mais toujours le directeur. Le Château est désormais aux mains des assureurs de la famille Guillard depuis cet été.

Ce domaine de 17,5 hectares est l'un des précurseurs de la région à croire en la biodynamie, et ce depuis son référencement officiel en 2002. Comme le cite Alain Moueix : « Le choix de la biodynamie fut une transgression, une aventure nourrie par l'expérimentation, l'étude et l'intuition. Aujourd'hui c'est une évidence sereine ».

Puis en allant plus loin, Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) cita : « Il est absolument impossible de comprendre la vie de la plante si on ne tient pas compte du fait que tout ce qui se trouve sur terre n'est à vrai dire que le reflet de ce qui se passe dans le cosmos ».

#### Château Fonroque - New cellars opening

*|| The opening day of the new, sleek and mineral-looking cellars at Château Fonroque Grand Cru Classé de Saint-Emilion which was designed by the Nantes-based architectural firm Gimbert and the designer Comy, was held on the evening of September 7. The event included an outdoor cocktail party in the park and a dinner around the astral-themed tables.*

Some 150 to 200 people were invited to come and enjoy and contemplate the biodynamic wines and the building supervised by Alain Moueix, the former owner of the property, but still the director. The Château is now in the hands of the Guillard family's insurers since this summer.

The 17.5 hectare estate is one of the region's forerunners in believing in biodynamic viticulture, and it has been so since its official registration in 2002. As Alain Moueix quotes: "Biodynamics was a transgression, an adventure nourished by experimentation, study and intuition. Today it is a serene evidence". Then, going further, Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) quoted: "It is absolutely impossible to understand the life of the plant if one does not take into account that everything on earth is really only a reflection of what happens in the cosmos".

C'est exactement la direction choisie par Alain Moueix. Ce soir-là il a décidé de partager sa grande passion du vin liée aux astres avec nous. Depuis le cocktail tout en lumière avec le champagne splendide *Entre Ciel et Terre Extra-Brut blend 2014* de Françoise Bedel, le grand sauvignon minéral de Sancerre avec la cuvée *Les Romains 2020* du Domaine Vacheron, puis le *Château Fonroque 2012*, tout en élégance. Une cuisine signée de la jeune cheffe Chloé Charles, aux saveurs originales combinées de bouchées délicates accordées aux vins sur les thèmes de l'eau, l'air, le feu, la terre avec par exemple le calisson d'huîtres au céleri et salicornes ou la surprenante transparence de fleur d'oranger.

Enfin, nous traversons le cuvier à la verticalité sublimée par des matériaux nobles peu transformés, où l'éclairage zénithal naturel est en contact direct avec le cosmos.

Une création sonore underground en *La 432*, fréquence de propagation des ondes sonores dans l'eau de notre corps, est diffusée par l'artiste plasticien synesthète Eddie Ladoire, pour venir épouser en émulsion la structure tannique des vins du Château.

Le dîner nous a régalé par la justesse de ses accords. Ainsi la volaille farcie de la Ferme de Vertesse, le risotto de pommes de terre et jus, les pickles de moutarde et le ragoût de cuisse aux champignons en feuilles de blettes, les légumes racines, embrassent en résonance le bouquet empyreumatique avec une grande fraîcheur en bouche, du cru rouge 1998 servi en magnum. L'espuma de comté aux noisettes torréfiées et au poivre de Jamaïque, fait miroir au palais expressif du cru 2006.

La crème de verjus et la mousse pistache, le streusel grué de cacao, au condiment acidulé avec des raisins frais au romarin, font écho à la vivacité olfactive et gustative du cru 2018 bien maîtrisé, et mon préféré de la série.

Une sensation de bienveillance régnait globalement tout le long de l'événement, qui s'en est révélé énergisant.

This is exactly the direction chosen by Alain Moueix. That evening he decided to share his great passion for wine linked to the stars with us. The cocktail was all about light with the splendid champagne *Entre Ciel et Terre Extra-Brut blend 2014* from Françoise Bedel, the great mineral Sauvignon from Sancerre with the cuvée *Les Romains 2020* from Domaine Vacheron, then the *Château Fonroque 2012*, very elegant. The cuisine is signed Chloé Charles, a young chef, with original flavors combined by delicate appetizers matched with wines on the themes of water, air, fire, earth with, for example, the calisson of oysters with celery and salicornia or the surprising orange flower transparency.

Finally, we cross the vat room with its verticality sublimated by noble materials that have not been much transformed, where the natural zenithal lighting is in direct contact with the cosmos.

A *La 432*-underground sound creation, the propagation frequency of sound waves in the body's water, is diffused by the synesthetic artist Eddie Ladoire, to emulate the tannic structure of the Château wines.

The dinner regaled us with its accurate pairings. Thus the stuffed poultry from the Vertesse Farm, the potato risotto and juice, the mustard pickles and the leg stew with mushrooms in chard leaves, the root vegetables, reflect the aromatic bouquet with great freshness on the palate of the 1998 red wine served in magnum.

The Comté cheese espuma with roasted hazelnuts and Jamaican pepper mirror the expressive palate of the 2006 vintage.

The verjuice cream and pistachio mousse, the cocoa nib streusel, with tangy condiment and fresh rosemary grapes, echoes the olfactory and gustatory vivacity of the well-mastered 2018 vintage, and my favorite of the series.

There was an overall feel of goodness throughout the event, which felt energizing.

[Text and photos Frédéric Beneix](#)

