

FRANCE BORDELAIS

LE PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE HONG KONG ET DE CHINE À BORDEAUX

DIPLOMÉ de l'Université de l'Australie du sud, Nelson Chow possède plus de 30 ans d'expérience en management dans le secteur de l'hôtellerie, et dans l'appréciation et l'enseignement des vins. Son expertise dans le domaine lui a valu un certain nombre de titres professionnellement très respectés : il a été intronisé Chevalier de la Gastronomie Française et Commandeur du Bontemps, il est conférencier agréé par l'Ecole du Vin de Bordeaux (CIVB*).

Il est l'actuel président de l'Association des Sommeliers de Hong Kong et de Chine, et c'est en tant que tel que Sommeliers International l'a invité pour une semaine de dégustation en Aquitaine.

Accueillis au Grand Hôtel de Bordeaux et Spa, Nelson Chow et sa charmante épouse Angelle sont arrivés le 23 novembre dernier dans la capitale du vin. De Saint-Emilion à Saint-Julien, de Margaux à Lalande-de-Pomerol, des Graves au Haut-Médoc, de Pessac-Léognan à Blaye en passant par le Cognac et le Bas-Armagnac, leur programme fut chargé mais les rencontres riches de découvertes et de convivialité.

**Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux*



Nelson Chow et Angelle



THE PRESIDENT OF THE HONG KONG AND CHINA SOMMELIERS ASSOCIATION IN BORDEAUX

GRADUATE of the University of South Australia, Nelson Chow has over 30 years of management experience in the hospitality industry as well as extensive teaching experience in hotel management and wine appreciation. His expertise has won him a number of highly respected titles in the professional realm, such as Chevalier de la Gastronomie Française and Commandeur du Bontemps. He is an accredited lecturer for the Ecole du Vin de Bordeaux (CIVB*). At present, he is the Chairman of the Hong Kong and China Sommelier Association and it's as such that SommelierS International invited him for a tasting week in Aquitaine.

Entertained at the Grand Hôtel de Bordeaux & Spa, Nelson Chow and his charming wife Angelle arrived on November 23rd of last year in the capital of the wine. From Saint-Emilion to Saint-Julien; from Margaux to Lalande-de-Pomerol; from Graves to Haut-Médoc; from Pessac-Léognan to Blaye through the Cognac and Bas-Armagnac regions, their agenda was busy but the meetings rich in discoveries and in conviviality.

*Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

Jeudi 24 novembre

Le temps était froid et brumeux, la Garonne se voilait encore de brouillard lorsque nous avons quitté Bordeaux pour Château Reynon, à Beyguy, en appellation Premières Côtes de Bordeaux. Nous étions ensuite attendus pour déjeuner à Château Lesparre, à Beychac et Caillau, puis au Château Berthenon en Premières Côtes de Blaye, et enfin à Château Cantinot, à Cars, pour le dîner.

CHÂTEAU REYNON

LE CHÂTEAU REYNON est situé à Béguy, près de Cadillac, dans les Premières Côtes de Bordeaux, sur un coteau de la rive droite de la Garonne exposé plein sud. Une partie du vignoble occupe aussi, sur la commune voisine de Laroque, de magnifiques pentes tournées vers le sud-est et l'ancienne terrasse calcaire d'un petit affluent de la Garonne, l'Oeuille.

C'est en 1958 que Jacques David, issu d'une vieille famille de viticulteurs du village voisin, en fait l'acquisition. Sa fille, Florence, et son gendre, Denis Dubourdieu, lui succèdent en 1976. Grâce à leurs efforts, Château Reynon est aujourd'hui l'un des crus les plus renommés de l'appellation.

Jean-Jacques Dubourdieu et Nelson Chow



Denis Dubourdieu est considéré comme l'un des meilleurs spécialistes de la vinification et de l'élevage de Bordeaux. Professeur d'œnologie à l'Université de Bordeaux et conseiller de nombreux producteurs en France et à l'étranger, il est simultanément vigneron et vinificateur dans ses différents vignobles : le Château Reynon, le Château Doisy-Daëne, le Clos Floridène et le Château Haura.

En son absence, c'est sa femme, Florence, qui nous accueille avec un doux sourire, bientôt relayée par leur fils Jean-Jacques. Diplômé d'économie, ce dernier est responsable de la distribution et de la promotion des domaines familiaux. Il nous explique qu'au début des années 80, Château Reynon est surtout connu pour ses vins blancs secs de Sauvignon. Son chai est d'ailleurs, à cette époque, le lieu d'expérimentation favori de Denis, alors jeune chercheur à la Faculté d'Œnologie, spécialisé dans la vinification des vins blancs secs.

Les techniques de macération pelliculaire et d'élevage sur lies en cuve des cépages Sauvignon et Sémillon seront d'abord optimisées à Reynon, avant d'être largement préconisées ailleurs dans le monde.

La restructuration du vignoble débute en 1988. Les vignes sont replantées progressivement à 5.500 pieds par hectare. 12,8 hectares consacrés aux blancs comportent 87 % de Sauvignon et 13 % de Sémillon. Les 25 hectares rouges sont constitués de Merlot (81 %), Cabernet Sauvignon (6 %), et Petit Verdot (13 %). Cette transformation permet de révéler le remarquable potentiel du terroir argileux de Reynon pour les vins rouges.

Comme celui des autres domaines de la famille Dubourdieu, le sol de Château Reynon, exclusivement entretenu par les labours traditionnels, ne reçoit aucun herbicide. Les fumures organiques sont à base de composts végétaux. Ebourgeonnages, palissages, effeuillages sont effectués à la main avec un soin méticuleux.

Le Château Reynon produit un vin rouge d'appellation Premières Côtes de Bordeaux, un Sauvignon Blanc et un rosé, tous deux d'appellation Bordeaux. Certaines années particulièrement favorables au développement de la pourriture noble, Reynon renoue avec une tradition ancienne de ces coteaux de la rive droite de la Garonne - jadis largement dévolus aux grands vins liquoreux - en produisant une petite quantité d'un étonnant Cadillac à dominante Sauvignon. En outre, depuis 2004, un vin rouge de Merlot, élevé en cuve et mis en bouteille dans l'été qui suit la récolte, est commercialisé sous le nom de « Double D ».

Les seconds vins (blanc et rouge) sont mis sur le marché sous le nom de Clos de Reynon.

Mais Jean-Jacques Dubourdieu est aussi, au sein de la famille, celui qui supervise la vinification des crus de Barsac. Cédant à sa passion, il nous fait découvrir le Château Doisy-Daëne, Second Cru Classé en 1855. Reconstitué pour l'essentiel dans les années 50 à 60, le vignoble est âgé de plus de 40 ans. Sa surface est actuellement de 18,2 ha. Etabli à 7.000 ceps par hectare, il associe le Sémillon (86 %) et le Sauvignon (14 %). Il produit à la fois un grand vin de Sauternes et un Bordeaux blanc sec racé et très original, le Grand Vin Sec du Château Doisy-Daëne, ainsi que, dans les grands millésimes, la célèbre et rare cuvée L'Extravagant, d'une richesse inégalée.



Thursday, November 24th

The weather was cold and foggy; a veil of mist was still laying over the Garonne when we left Bordeaux for Château Reynon, in Beyguey, in the appellation 'Premières Côtes de Bordeaux'. Afterward we were expected for lunch at Château Lesparre, in Beychac and Caillau, then at Château Berthenon in 'Premières Côtes de Blaye', and finally at Château Cantinot, in Cars, for dinner.

CHÂTEAU REYNON

CHÂTEAU REYNON is located in Béguey, near Cadillac, in the appellation Premières Côtes de Bordeaux, on a hillside of the right bank of the Garonne, facing due south. A part of the vineyard also occupies, on the nearby commune of Laroque, magnificent southeast-oriented slopes and the ancient limestone terrace of a small tributary of the Garonne, the Oeuille.

Jacques David, from an old viticulturist family of the nearby village, purchases the domain in 1958. His daughter, Florence, and his son-in-law, Denis Dubourdieu, succeed him in 1976. Thanks to their hard work, Château Reynon is today one of the most renowned Premières Côtes de Bordeaux estate.

Denis Dubourdieu is considered as one of the top specialist in the winemaking process and the ageing of white wines. Œnology Professor at the University of Bordeaux and consultant to numerous wine producers in France and abroad, he simultaneously runs the family vineyards: Château Reynon, Château Doisy-Daëne, Clos Floridène, and Château Haura.

In his absence, his wife, Florence, greets us with a sweet smile, soon taken over by their son Jean-Jacques. Graduate in economics, the latter is responsible for distribution and promotion of family estates. He explains that in the early 80s, Château Reynon was best known for its dry white wines of Sauvignon. Moreover, its winery was, at that time, a laboratory of choice for Denis Dubourdieu, then a young Scientist at the University of Oenology who specializes in the wine making of dry white wines.

The techniques of skin contact and ageing on lees in barrel for Sauvignon Blanc and Sémillon were initially perfected in Reynon before being spread to the rest of the world.

The restructuring of the vineyard begins in 1988. The low-density vineyard of the late 50's is progressively re-planted with 5,500 vine plants per hectare. The 12.8 hectares white vineyard is made up of 87% Sauvignon and 13% Sémillon. With a surface area of 20.5 ha, the red vineyard is composed of 81% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon, and 13% Petit Verdot. Through this rehabilitation, the remarkable potential of Reynon's clayey soil for red wines is revealed.

As for all the other Dubourdieu family's domains, traditional ploughing is performed on the soil of Château Reynon, and no weed-killer is used. Organic manures are made with vegetal-based composts. Bud removal, trellising and leaf removal are carefully done by hand.

Château Reynon produces a *Premières Côtes de Bordeaux* appellation red wine, a Bordeaux Sauvignon Blanc dry white wine as well as Bordeaux rosé wine. In some years, when the conditions are particularly well suited for the onset of noble rot,

Reynon links back with an old tradition of the Garonne right bank slopes—devoted in the past to the production of great sweet wines—by producing an astonishing Cadillac dominated by Sauvignon.

The estate have also been producing since 2004 a red wine 100% Merlot aged in stainless steel tanks and bottled during the summer that follows grape harvesting. It's labelled "Double D". The second label red and white wines are commercialized under the name "Clos de Reynon".

But Jean-Jacques Dubourdieu is also, within the family, the one who supervises the vinification of Barsac wines. Giving in to his passion, he makes us discover the Château Doisy-Daëne, *Second Cru Classé* in 1855. Replanted in its vast majority between the 50's and 60's, the vineyard is over 40 years old. It is currently 18.2 hectares wide. With a density of 7,000 plants per hectare, it is planted with 86% Sémillon and 14% Sauvignon. It produces a great Sauternes wine along with distinguished and unusual dry white Bordeaux: Grand Vin Sec du Château Doisy-Daëne. During the great vintages, Doisy-Daëne produces a famous and rare cuvee of unequalled richness: *L'Extravagant*.

Château Reynon
33410 Beguey
Tél. +33 (0) 5 56 62 96 51
Fax. +33 (0) 5 56 62 14 89
www.denisdubourdieu.fr





Nelson Chow, Charles-Henri et Frédéric Gonet

CHÂTEAU LESPARRE

LA FAMILLE GONET avait organisé un superbe déjeuner-dégustation au cours duquel nous furent servis différents vins des propriétés familiales : Pessac Léognan Château Haut Bacalan 2009, Graves de Vayres Château Lesparre Grand Vin 2009, Graves de Vayres Château Lesparre Blanc 2010, Graves de Vayres Château Lesparre Rouge 2007, Pessac Léognan Château Haut L'Evêque 2006, Pessac Léognan Château d'Eck 2007 et bien sûr le somptueux Champagne Michel Gonet Cuvée Prestige 2004. L'assistance était internationale, les convives appartenaient tous au monde du vin.

Situé à mi-chemin entre Bordeaux et Libourne, le domaine du Château Lesparre s'étend sur deux appellations : Bordeaux Supérieur et Graves de Vayres, réparties sur les communes de Vayres et Caillau (rive gauche de la Dordogne, face à Saint-Emilion).

Cette vaste propriété possède à la fois un passé historique - elle est un très ancien domaine seigneurial - et un passé viticole puisque ses vins sont cités depuis plus de cent cinquante ans. La famille Gonet, déjà célèbre pour ses Champagnes, l'achète en 1986. Le challenge étant de découvrir et d'appivoiser de nouveaux cépages tout en apportant les méthodes champenoises en vue de se démarquer et d'augmenter la qualité de leurs produits. Nécessité donc de se diversifier, d'élargir la gamme et d'innover en permanence à travers les techniques de vinification.

GONET FAMILY had organized a wonderful tasting luncheon during which various wines from the family estates were served: Pessac Léognan Château Haut Bacalan 2009, Graves de Vayres Château Lesparre Grand Vin 2009, Graves de Vayres Château Lesparre Blanc 2010, Graves de Vayres Château Lesparre rouge 2007, Pessac Léognan Château Haut L'Evêque 2006, Pessac Léognan Château d'Eck 2007 and, of course, the sumptuous Champagne Michel Gonet Cuvée Prestige 2004. The audience was international; all the guests belonged to the wine world.

Situated halfway between Bordeaux and Libourne, the domain of Château Lesparre stretches over two appellations: *Bordeaux Supérieur* and *Graves de Vayres* spread on the municipalities of Vayres and Caillau (left bank of the Dordogne, facing Saint-Emilion).

This vast property has at the same time a historic past - it is a very ancient seigniorial domain - and a wine past because their wines are quoted for more than hundred fifty years. The Gonet Family, famous already for this Champagne, buy it in 1986. The challenge is to discover and tame new varieties while providing the Champagne methods in order to stand out and increase the quality of their product. There was therefore a real need to diversify, to expand the range and innovate continuously through the winemaking techniques.

Pour les deux frères, Frédéric et Charles-Henri Gonet, l'augmentation constante de la qualité du vignoble et des vins est une priorité. Tout d'abord en 1990, on parle d'une « propriété pilote », c'est le passage en culture raisonnée de toute l'exploitation viti-vinicole. En 2006, le domaine aborde l'agriculture biologique, puis la biodynamie en 2010. Le château poursuit cette démarche environnementale depuis 20 ans maintenant et les résultats observés tant à la vigne qu'au niveau des vins sont impressionnants, bien supérieurs aux attentes.

Le Château Lesparre couvre aujourd'hui une superficie de près de 200 hectares, dont 125 ha plantés de vigne. Les cépages sont traditionnels avec toutefois une préférence pour le Merlot qui trouve toute sa dimension dans cette région.

Les vendanges sont partiellement effectuées à la main puis vinifiées en cuves inox thermo-régulées, en respectant à la fois les traditions et les techniques les plus modernes. Les vins de l'appellation Bordeaux Supérieurs sont élevés en cuve avec micro-oxygénation permettant d'affiner les tanins tout en développant les arômes du vin. Les Graves de Vayres

reposent durant de longs mois en barriques de chêne, neuves pour moitié, qui apportent structure et complexité.

Les vins rouges sont issus de Merlot (60 à 70 % selon les millésimes), de Cabernet-Sauvignon (10 à 20 %) et de Cabernet-Franc (10 à 20 %). Les blancs secs sont issus de Sémillon (50 à 60 %), Sauvignon (30 à 40 %) et Muscadelle (10 %). Enfin, le domaine produit un Bordeaux rosé, pur Cabernet-Sauvignon.

Depuis plusieurs années, la famille Gonet réinvestit le marché asiatique, permettant ainsi des échanges commerciaux constants et croissants, dans l'optique de répondre à l'émergence de la consommation du vin rouge encouragée par le gouvernement chinois.

En septembre 2010, certaines scènes du film « L'Amour jusqu'au bout », du réalisateur chinois ZHANG YIBAI, ont été tournées au Château Lesparre.

Château Lesparre
Moustey
33750 Beychac-et-Caillau
Tél. +33 (0) 5 57 24 51 23
www.gonet.fr

For the two brothers, Frédéric and Charles-Henri Gonet, the constant increase of the wines and vineyards quality is a priority. First of all in 1990, we speak about an 'experimental property'; it is the passage in reasoned culture for the whole wine-producing exploitation. In 2006, the domain approaches the organic farming, then the biodynamic in 2010. The Château pursues this environmental approach for 20 years now and the results observed in the vineyard as well as on wines are impressive, much above expectations.



Château Lesparre covers today an area of about 200 hectares, among which 125 ha planted of vines. Varietals are traditional with however a preference for the Merlot which finds its entire dimension in this region. Harvest is partially done by hand and then vinified in temperature controlled stainless steel tanks, respecting both traditions and modern techniques. The wines of Bordeaux Supérieur Appellation are matured in tank with micro-oxygenation to refine the tannins while developing the wine's aromas. The Graves de Vayres rest for long months in oak barrels, new for half, which provide structure and complexity.

The red wines are from Merlot (60 to 70% depending on the vintage), of Cabernet-Sauvignon (10 to 20%) and Cabernet-Franc (10 to 20%). The dried whites are from Sémillon (50 to 60%), Sauvignon (30 to 40%) and Muscadelle (10%). Finally, the domain produces A Bordeaux rosé, pure Cabernet-Sauvignon.

For a few years, Gonet family reinvests the Asian market, allowing for continuing and increasing trade. The idea is to respond to the emergence of consumption of red wine promoted by the Chinese government.

In September 2010, some scenes of the movie "Love to the end", by Chinese film director ZHANG YIBAI, were shot at Château Lesparre.



CHÂTEAU BERTHENON

A PRÈS QUELQUES ERRANCES dans les vignobles où nous nous sommes perdus à cause du brouillard de plus en plus dense, nous sommes arrivés, à la tombée de la nuit, dans ce domaine de 32 hectares. Henri Ponz et sa fille Thérèse nous ont fait les honneurs de leur propriété avec beaucoup de gentillesse.

C'est en 1953 que Paul Planteur (le grand-père) a racheté Château Berthenon qui était quasiment à l'abandon. Il l'a rapidement transmis à ses enfants et ce sont eux, Léa et Henri, qui l'ont remis en état et l'ont fait prospérer. Depuis 1999, le relais a été passé à la troisième génération, Thérèse et Thierry, mais Henri est toujours là. Les vignes les plus anciennes, celles qu'il a plantées dans sa jeunesse, dépassent désormais les 50 ans.

Aujourd'hui, le Château Berthenon produit en moyenne 1.800 hl de vin par an, en appellations Premières Côtes de Blaye et Bordeaux. Le vignoble est conduit en culture raisonnée pour respecter au mieux les vignes et leur permettre d'exprimer toutes les qualités du terroir, fortement influencé par la proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'Océan.

Pour le vin rouge, le Merlot (70 %) apporte son fruité, sa rondeur, ses tanins fins et racés. Le Cabernet Sauvignon (27 %) donne au vin son caractère fleuri puis épicé. La puissance de ses tanins garantit l'épanouissement du bouquet après quelques années de vieillissement. Le Petit Verdot (3 %) produit des vins de couleur très soutenue.

A bonne maturité, ses tanins sont soyeux et on obtient de très agréables notes d'épices.

Pour le vin blanc, deux cépages sont utilisés : le Sauvignon Blanc, de couleur dorée, qui permet d'extraire des arômes intenses d'agrumes et de fruits jaunes et communique aux vins une grande fraîcheur, et le Sauvignon Gris qui fait merveille lors d'un élevage en barriques.

Chaque nouveau millésime est un challenge. Il faut amener la vendange au chai au bon moment, ni trop tôt, ni trop tard, aussi de fréquentes dégustations et analyses de baies provenant de différentes parcelles sont réalisées.

La vinification est l'étape nécessaire pour révéler le potentiel de la vendange. Les années se suivent mais ne se ressemblent pas... Thierry adapte des techniques de vinification à chaque millésime, en conjuguant l'utilisation des méthodes anciennes et modernes. Le vin est ensuite soumis à un élevage de 18 mois avant mise en bouteilles.

L'habillage est également fait au Château. C'est l'affaire de Thérèse qui s'est prise au jeu de la communication. Sa créativité lui fait adapter ses étiquettes au pays auquel le vin est destiné, notamment l'Asie où le Château Berthenon, déjà bien implanté, se pare de cuivre et d'étain.

AFTER SOME WANDERINGS in the vineyards where we got lost because of the more and more dense fog, we are arrived, at nightfall, in this 32 hectares domain. Henri Ponz and his daughter Thérèse welcomed us with great kindness.

Paul Planteur (the grand-father) acquired in 1953 the Château Berthenon which was almost abandoned. He quickly passed on to his children Léa and Henri that rehabilitate it and made it prosper. Since 1999, the third generation, Thérèse and Thierry, took over, but Henri is still there. The oldest vines, those it has planted in his youth, now exceed 50 years.

Today, the Château Berthenon produces an average of 1,800 hl of wine per year, in Premières Côtes de Blaye and Bordeaux appellations. The vineyard is run in reasoned culture to respect at best the vines and allow them to express all the qualities of the soil, strongly influenced by the proximity of the Gironde estuary and the Ocean.

For the red wine, the Merlot (70%) brings its fruit, its roundness, and its delicate and racy tannins. The Cabernet Sauvignon (27%) gives to the wine its flowery then spicy character. The strength of its tannins guarantees the full blooming of the bouquet after few years of ageing. The Petit Verdot (3%) produces wines of very steady colour. At good maturity, its tannins are silky and the wine offers very pleasant notes of spices.

For the white wine, two varieties are used: the Sauvignon Blanc, of golden colour, which ensures to extract intense aromas of citrus and yellow fruits and gives to wines a great freshness; and the Sauvignon Gris which works wonders during a maturing in barrels.

Each new vintage is a challenge. Bring the grapes to the winery at the right time is necessary, not too early, neither too early not too late, so frequent tastings

and analysis of grapes from different plots are made.

Winemaking is the necessary step to reveal the potential of the harvest. Years pass but not alike... Thierry adapts winemaking techniques to each vintage, combining the use of the old and modern methods. The wine is then subjected to a maturing of 18 months before bottling.

The labelling and capsuling is also made on site. This is the business of Thérèse who got hooked of the game of communication. Her creativity makes her adapt the labels to the country for which the wine is intended, in particular Asia where the Château Berthenon, already well implanted, adorns itself with copper and tin.



Nelson Chow et Thérèse Ponz

Château Berthenon - GFA Ponz
3 le Barrail - 33390 St Paul
Tél. : +33 (0) 5 57 42 52 24
Fax : +33 (0) 5 57 42 52 24
www.chateauberthenon.com

CHÂTEAU CANTINOT

LA JOURNÉE s'est achevée chez Yann et Florence Bouscasse par une soirée à l'ambiance détendue, autour d'un magnifique dîner chinois, délicate attention envers nos invités asiatiques.

C'est en 2002, après une vie consacrée au monde maritime, que la famille Bouscasse jette l'ancre au Château Cantinot, alliant esprit de famille avec esprit d'équipe. Yann Bouscasse et son fils Tristan sont régulièrement sur les routes et dans les airs pour assurer le développement commercial, national et international de la propriété. Florence assure la gestion quotidienne du Château et la prise en charge de sa notoriété. Après des études consacrées à la viticulture et l'œnologie, Nicolas, le second fils, prend la responsabilité de la vinification et de l'élevage. Maître de chai, il est aussi chef de culture.

Pour parfaire encore la qualité des vins, le Château s'est rapproché d'Olivier Dauga. Ce passionné est la personne qu'il fallait à Cantinot pour révéler année après année des millésimes d'exception.

Ensemble, ils imposent d'emblée un style et une personnalité à cette belle propriété située à quelques encablures de l'estuaire de la Gironde. Ses 18 hectares d'un seul tenant offrent un subtil mélange de grève, sable, argile et calcaire dont une parcelle de Merlot qui recèle une veine du fameux « argile bleu », trésor géologique inestimable ayant une précieuse influence sur les vins.

Les cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon et Cabernet-Franc, âgés de 25 ans en moyenne, bénéficient d'une densité de plantation très raisonnable avec 4.500 pieds par hectare.

Dans la vigne, l'enherbement reste naturel, avec un léger désherbage manuel sous les rangs et un travail du sol régulier. Un soin particulier est apporté au palissage pour une meilleure surface foliaire afin d'optimiser la qualité des raisins.

Un effeuillage manuel intelligent et maîtrisé favorise la résistance des baies et leur future teneur en sucre. Un éclaircissage (ou vendange verte) pertinent assure une parfaite gestion du rendement et devient la promesse d'une concentration d'arômes, couleur et sucres idéale.

À l'heure des vendanges, une table de tri automatique est installée, puis vient le tri manuel par 4 personnes. Cette pratique permet d'avoir de belles baies propres et bien rondes pour une future macération à froid. Une partie de la production bénéficie d'une fermentation sous marc dans des cuves bois tronconiques de 30 hl, 50 hl et 70 hl. L'élevage est réalisé de 12 à 24 mois avec une forte proportion de barriques neuves.

Ainsi, du raisin à la bouteille, en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, les vins du Château Cantinot deviennent de grands Bordeaux et surtout des "Cantinot", avec un caractère à part, très affirmé !

THE DAY ended at Yann and Florence Bouscasse's domain by an evening of a relaxed atmosphere, around a wonderful Chinese dinner, nice attention to our Asian guests.

In 2002, after a life dedicated to the maritime world, the family Bouscasse got anchored at Château Cantinot, combining family spirit and team spirit. Yann Bouscasse and his son Tristan are regularly on the roads and in the air to ensure national and international business development of the property. Florence is in charge of the daily management of the Château and the care of his notoriety. After studying for viticulture and oenology, Nicolas, the second son, is responsible for winemaking and maturing. Cellar Master, he is also the vineyard manager.

To further improve the quality of wines, the Chateau has joined forces with Olivier Dauga. This enthusiast is the person that Cantinot needed to reveal year after year its exceptional vintages.



Yann Bouscasse, Nelson Chow et Florence Bouscasse

Together, they immediately impose a style and personality to this beautiful property situated not far from the Gironde estuary. Its 18 hectares in one piece offer a subtle blend of gravel, sand, clay and limestone, of which a parcel of Merlot conceals a vein of the famous "blue clay", priceless geologic treasure having an invaluable influence on wines.

The varietals: Merlot, Cabernet-Sauvignon and Cabernet-Franc, aged average 25, have a very reasonable planting density of 4,500 feet by hectare. In the vineyard, grass grows naturally, with a light hand weeding in the rows and a regular work of the ground. Particular care is brought to the trellis for a better leafy surface to optimize the grapes' quality.

An intelligent and controlled manual thinning-out of leaves favours the strength of the grapes and their future content in sugar. A relevant removing of green bunches of grapes (or green harvest) ensures a perfect yield management and becomes the promise of a concentration of aromas, colour and sugars.

At harvest time, an automatic sorting table is installed, then comes the manual sorting by 4 people. This practice allows having beautiful clean and well-rounded berries for a future cold maceration. Part of the production benefits from fermentation underneath the marc in truncated wood tanks of 30 hl, 50 hl and 70 hl. The maturing is realized from 12 to 24 months with a high proportion of new barrels.

Thus, from the grape to the bottle, in *Blaye Côtes de Bordeaux appellation*, the wines of the Château Cantinot become great Bordeaux and especially "Cantinot", with a unique and much asserted character!

Château Cantinot
1 Cantinot, 33390 Cars
Tél. : +33 (0) 5 57 64 31 70
www.chateau-cantinot.com

Vendredi 25 novembre

Le ciel de ce deuxième jour de visite était à peine plus clément que la veille lorsque nous partîmes pour Saint-Emilion. La première étape était prévue au Château La Tour du Pin Figeac et le déjeuner au Château La Marzelle. L'après-midi, escale à Margaux avec le Château Kirwan, puis cap sur Saint-Estèphe pour un dîner au Château Clauzet.

CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC

QUELQUES ÉCHARPES de brume s'accrochent encore aux vignes des 11 hectares de ce domaine qui bénéficie de l'appellation Saint Emilion Grand Cru. Jadis attaché à la prestigieuse propriété de Figeac, il appartient aujourd'hui à André Giraud.

C'est son fils, Stéphane, qui nous accueille et nous raconte comment, depuis près de 30 ans, son père apporte un soin tout particulier à la qualité de ses vins. Des rendements modérés, une sélection attentive, une vinification soignée et une mise en bouteilles au Château sont la garantie d'une production respectueuse de la tradition.

Contigu au prestigieux Château Cheval Blanc, le domaine se place dans l'aire des meilleurs crus des graves de Saint-Emilion, sur le plateau de la terrasse de Figeac. Il y bénéficie d'un sol graveleux et argilo-siliceux avec un sous-sol très ferrugineux permettant aux vignes âgées de 40 ans de produire le meilleur. L'encépagement traditionnel est réparti en 75 % de Merlot et 25 % de Cabernet Franc.

À maturation parfaite, la vendange est ramassée à la main par du personnel local. Une macération de 3 à 4 semaines est ensuite effectuée afin de retirer le maximum de tanins.

Les fermentations, longues et très surveillées, sont réalisées en cuves traditionnelles. Le vieillissement des vins se fait pour 2/3 en fûts de chêne et pour 1/3 en cuves ciment avec une rotation de 3 mois qui correspond aux soutirages. On procède à un assemblage de millésime avant la mise en bouteille. C'est l'œnologue Gilles Pauquet qui suit les vinifications.

Le vin de La Tour du Pin Figeac est un vin corsé, bouqueté, et d'une très grande finesse. Sa production annuelle moyenne est de 55 tonneaux, soit environ 64.000 bouteilles.



Château La Tour du Pin Figeac
41, rue de Catusseau
33500 Pomerol
Tél. : +33 (0) 5 57 51 06 10
Fax : +33 (0) 5 57 51 74 95
www.vins-giraud-belivier.com



Stéphane Giraud et Nelson Chow

Friday, November 25th

This second day of visit, the weather was barely warmer than the day before when we left for Saint-Emilion. The first step was planned at Château La Tour du Pin Figeac and the lunch at Château La Marzelle. In the afternoon, stop at Château Kirwan, in Margaux, then head on Saint-Estèphe for a dinner at Château Clauzet.

SOME WISPS of fog are still clinging to the vines of the 11 hectares of this domain which benefits from the *Saint-Emilion Grand Cru* appellation. Formerly attached to the prestigious property of Figeac, it now belongs to André Giraud.

His son, Stéphane, welcomes us and tells us how, for 30 years, his father brings special care to the quality of his wines. Moderate yields, careful selection, attentive vinification, and bottling at the Château are the guarantee of production in the respect of tradition.

Adjacent to the prestigious Château Cheval Blanc, the domain is situated in the area of the best *crus* of the gravels of Saint-Emilion, on the plateau of the Figeac terrace. It benefits from a gravelly and argil-siliceous soil with very ferruginous subsoil allowing the 40-year-old vines to produce the best.

The planted grape varieties are Merlot for 75% and 25% of Cabernet Franc. At perfect maturation, the grape harvest is handpicked by the local staff. Maceration from 3 to 4 weeks is then made to remove a maximum of tannins. Fermentations, long and very controlled, are performed in traditional vats. The aging of wines is made for 2/3 in oak barrels and 1/3 in cement tanks with a rotation of 3 months corresponding to the racking. A blend of vintages is made before bottling. The oenologist Gilles Pauquet follows the winemaking.

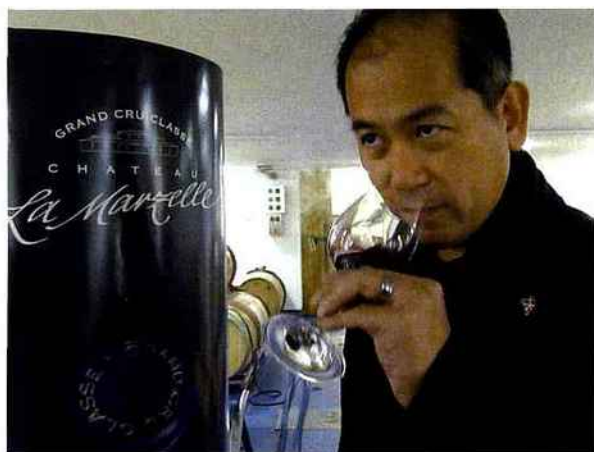
The wine of La Tour du Pin Figeac is a full-bodied wine, with bouquet and finesse. Its annual average production is 55 barrels, i.e. approximately 64,000 bottles.

CHÂTEAU LA MARZELLE

*S*AINT-EMILION Grand Cru Classé, le domaine étend ses 13 hectares de Merlot (80 %), de Cabernet Franc (13 %) et de Cabernet Sauvignon (7 %) sur un superbe terroir de graves, de sables et d'argiles, juste en face de Château Figeac.

C'est en avril 1998 que Jean-Jacques et Jacqueline Sioen, industriels textiles belges, ont acquis la propriété. Reconstituer une équipe, rénover les vignes et les bâtiments, redorer le blason de La Marzelle ont été leurs principales préoccupations. Progressivement, la maison de maître se met à revivre, la vie microbienne des sols est réactivée, les cycles végétatifs de la vigne sont vécus avec les plus grands soins. Les vins, vinifiés sans aucun artifice, traduisent, par leur élégance et leur subtilité, la plus authentique expression.

Philippe Genevey est celui qui dirige sur place l'ensemble des réalisations nécessaires à amener La Marzelle parmi l'élite Saint-Emilionnaise. Il nous réserve un chaleureux accueil et se charge de nous faire visiter les lieux.



*S*AINT-EMILION Grand Cru Classé, the domain spreads its 13 hectares of Merlot (80%), Cabernet Franc (13%) and Cabernet Sauvignon (7%) on a magnificent soil of gravels, sands and clays, just in front of Château Figeac.

In April 1998, Jean-Jacques and Jacqueline Sioen, Belgian textile industrialists, acquired the property. Rebuild a team, renovate vineyards and buildings, restore the image of La Marzelle were their main concerns. Gradually, the host house begins to revive, soil microbial life is reactivated, and growth cycles of the vineyard are experienced with the greatest care. The wines, vinified without any artifice, convey, by their elegance and their subtlety, the most authentic expression.

Philippe Genevey is the one who manages on the spot all the realizations needed to bring La Marzelle among the elite of Saint-Emilion. He reserved us a warm welcome and shown us the premises.

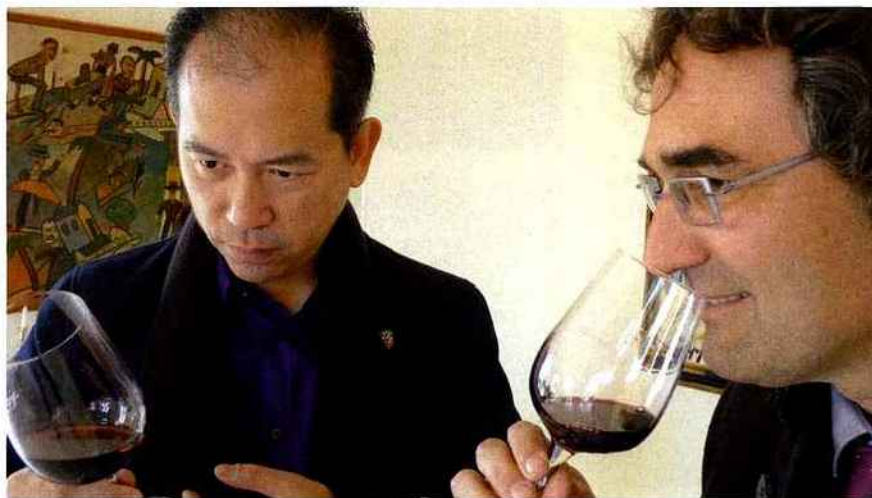
Philippe Genevey



Être Grand Cru Classé à Saint-Emilion implique des devoirs et la responsabilité d'essayer de tendre vers la perfection. Philippe nous explique la philosophie de la maison : humilité, observation et travail d'équipe. Et quelle équipe ! Jean-Pierre Desmoulin occupe les postes de Chef de Culture et Maître de Chai ; Marc Quertinier, consultant, est l'œil œnologue extérieur qui amène sa touche artistique. Sandrine gère l'accueil et l'administratif, et une équipe de quatre vigneronns complète l'effectif. Une douzaine de saisonniers les épaulent d'avril à juillet et une cinquantaine de vendangeurs sont réquisitionnés pour la récolte.

Bart De Winne, basé en Belgique, est chargé de la distribution qualitative de Château La Marzelle.

Le travail du sol est adapté chaque année en fonction de la climatologie. Il permet, selon l'opération choisie, l'aération du sol en profondeur, la régulation de l'eau en favorisant sa pénétration ou son aération, le sectionnement des racines superficielles pour contraindre la vigne à un enracinement plus profond. Ces travaux prohibent l'utilisation de désherbants chimiques et favorisent ainsi l'activation de la vie microbienne des sols, nécessaire à l'équilibre de la plante. Au travers de la qualité de ses vins, Château La Marzelle observe les premiers signes d'une restructuration à long terme des sols entamée dès 1998.



Au chai, les techniques de vinification sont adaptées chaque année selon la typicité du millésime.

Cette richesse de travail engendre des vins vrais, honnêtes, qui ne subissent pas l'effet d'une mode. Ils sont élaborés avec passion par des hommes qui ont à cœur d'en obtenir la quintessence et souhaitent procurer à leurs clients le plaisir de découvrir des vins différents selon les millésimes.

Pour clore cette sympathique et très instructive visite, Philippe Genevey nous a conviés à un fabuleux et fort convivial déjeuner au restaurant du luxueux Hôtel Grand Barrail, voisin immédiat du Château La Marzelle. Installés sous la rotonde en vitraux 19^e de la célèbre salle à manger Mauresque dont le décor baroque de colonnes de marbres rouge, dorures, peintures orientales style Viollet Leduc et moulures anciennes ont été revisités avec le souci d'en conserver l'originalité et l'élégance, nous avons apprécié la merveilleuse cuisine du Chef Romain Gondras, parfaitement accordée aux vins de La Marzelle pour notre plus grand plaisir.

Being Grand Cru Classé implies duties and responsibility of trying to strive for perfection. Philippe explains the philosophy of the house: humility, observation and teamwork. And what a team! Jean-Pierre Desmoulin holds the positions of Head of Culture and Cellar Master; Marc Quertinier, consultant, is the oenologist eye who brings his artistic touch. Sandrine manages reception and administration, and a team of four winemakers completes the staff. A dozen seasonal workers help them from April to July and about fifty pickers are hired for the harvest. Bart De Winne, based in Belgium, is in charge of the qualitative distribution of Château La Marzelle.

The work of the soil is adapted each year according to climatology. It allows, depending on the chosen operation, in-depth ground aeration, water regulation by favouring its penetration or its ventilation, cutting of superficial roots to force the vine to a deeper rooting. These works prohibit the use of chemical weed killers and thus promote the activation of the soil microbial life necessary for the balance of the plant. Through the quality of its wines, Château La Marzelle observes the first signs of a long-term restructuring of its soils since 1998. In the cellar, the winemaking techniques are adapted each year depending on the typicity of the vintage.

This wealth of work results in true and honest wines, which do not undergo any 'fashion effect'.

They are elaborated with passion by men who have at heart to obtain the quintessence of their wines and wish to offer to their customers the pleasure of discovering different wines, depending on the vintage.

To close this nice and very informative visit, Philippe Genevey invited us to a fabulous and very convivial lunch at the restaurant of the luxurious Hôtel Grand Barrail, immediate neighbour of the Château La Marzelle.

Installed under the rotunda made of stained-glass dating 19th century, in the dining room whose Moorish

Baroque red marble columns, gildings, oriental paintings in Viollet Leduc style, and old mouldings have been revisited with the concern of preserving their originality and elegance, we enjoyed the wonderful cuisine of Chef Romain Gondras, which perfectly matched the wines of La Marzelle for our greatest pleasure.

Château La Marzelle

33500 Pomerol

Tél. : +33 (0)5 57 55 10 55

Fax : +33 (0)5 57 55 10 56

www.chateaulamarzelle.com

CHÂTEAU KIRWAN

LE BROUILLARD ayant décidé de revenir jouer dans les vignes de la Rive Gauche, notre arrivée à Margaux a été plus tardive que prévu. Philippe Delfaut nous attend pour nous raconter Kirwan. Ancien directeur technique de Palmer, il assure depuis 2007 la direction générale et technique du domaine, avec les conseils des œnologues réputés Jacques et Eric Boissenot.

Surplombant la Garonne, le terroir de Château Kirwan marque sa particularité en dominant l'appellation Margaux. Les 40 hectares en 46 parcelles distinctes du vignoble sont situés pour les deux tiers sur les belles graves du plateau de Cantenac qui entourent le Château, le reste à l'ouest reposant sur une terre plus argileuse.

L'âge moyen des vignes est de 27 ans et la densité de plantation de 8.500 pieds/hectare.

Le Cabernet Sauvignon, cépage roi en Médoc qui donne sa structure au vin et révèle en vieillissant de très fins arômes et une merveilleuse complexité, représente 45 % de l'encépagement. Viennent ensuite le Merlot (30 %) qui offre un fruit frais, gourmand et intense, le Cabernet Franc (15 %), qui produit sur les sols argilo-calcaires des vins fins aux arômes fruités, et le Petit Verdot (10%). Ce cépage, rare à Bordeaux car plus tardif et difficile à cultiver, suscite un regain d'intérêt en Médoc. À Kirwan, où il parvient à maturité complète et participe à la complexité de chaque assemblage, il fait l'objet d'une attention particulière.

En août, les raisins sont goûtés chaque jour afin de déterminer le meilleur moment pour vendanger la parcelle à maturité complète.

THE FOG having decided to come back and play in the vineyards of the Left bank, we arrived in Margaux later than expected. Philippe Delfaut was waiting for telling us Kirwan. Former technical director of Palmer, he is in charge since 2007 of the general and technique management of the domain, with the advices of renowned oenologists Jacques and Eric Boissenot.

Overlooking the Garonne, the terroir of Château Kirwan marks its peculiarity by dominating the Margaux appellation. The 40 hectares in 46 different plots of the vineyard are situated for two thirds on the beautiful gravelly soil of the plateau of Cantenac surrounding the Château, the rest on the West resting on a more clayey ground.

The average age of vines is 27 years with a planting density of 8,500 stocks per hectare. The Cabernet Sauvignon, king varietal in Medoc that gives structure to the wine and reveals by aging very fine aromas and a wonderful complexity, represents 45% of the grape varieties. Come then the Merlot (30%) which offers fresh, greedy, and intense fruit; the Cabernet Franc (15%) which produces delicate wines with fruity aromas on the argil-calcareous soils; and the Petit Verdot (10%). This varietal is rare in Bordeaux because later and difficult to cultivate but it raises renewed interest in Medoc. To Kirwan, where it reaches full maturity and participates in the complexity of every blending, it is the subject of special attention.



Une longue chaîne humaine de permanents et de saisonniers se met alors en place chaque matin pour cueillir délicatement, trier soigneusement les grappes d'abord, puis les grains à l'arrivée dans le cuvier. Les raisins y sont mis en cuves lot par lot, car ici on dit que seul l'homme peut comprendre les efforts à fournir, et les machines pour remplacer la cueillette manuelle ne sont pas de mise.

Le vin né dans l'effervescence des vendanges va grandir dans le calme. La tâche est merveilleuse, chargée de responsabilités et source d'expérience. Ecouter, prendre la mesure du millésime, permet d'adapter la vinification à chaque lot. La phase de fermentation emplit le cuvier d'une odeur formidable et intense. La cuvaison dure en moyenne de 18 à 25 jours, fermentation malolactique comprise.

Si les lots sont jugés depuis les vinifications, seule la magie de l'assemblage permet de révéler la personnalité du cru. Dès ce moment, le vin devient une création unique.

Le grand vin de château Kirwan bénéficie en moyenne de 40 % de bois neuf. L'élevage en barrique va durer 20 mois. C'est long... mais court au regard des décennies nécessaires au vin pour se bonifier en bouteilles.

Château Kirwan perpétue une tradition de conquête des marchés mondiaux et bénéficie aujourd'hui d'une parfaite lisibilité à l'international, et singulièrement auprès des nouveaux consommateurs, curieux et exigeants, qui s'ouvrent à l'univers du vin.

In August, the grapes are tasted daily to determine the best time to harvest the plot at complete maturity. A long human chain of permanent and seasonal workers is then set up every morning to pick delicately, sort out carefully the clusters at first, then the berries on arrival at the vat-house. The grapes are put in vats lot by lot, because here it is said that only man can understand the efforts required, so the machines to replace hand-picking are not appropriate.

The wine born in the excitement of the harvest will grow peacefully. The task is wonderful, full of responsibilities and source of experience. Listening, taking the measure of the vintage ensures to adapt the vinification to each lot. The fermentation phase fills the vat-house with a formidable and intense smell. The vatting time lasts about 18 to 25 days, malolactic fermentation included.

If lots are judged since the wine making, only the magic of the blending allows revealing the personality of the *cru*. From that moment, the wine becomes a unique creation.

The great wine of Château Kirwan takes advantage of about 40% of new wood. Barrel aging lasts 20 months. It is long... but short with regard to decades needed by the wine to improve in bottles.

Château Kirwan perpetuates a tradition of conquest of world markets and enjoys today perfect international legibility, and singularly towards curious and demanding new consumers who open their mind to the wine universe.

Château Kirwan33460 CANTENAC - Tél. : +33 (0) 5 57 88 71 00 - Fax : +33(0) 5 57 88 77 62 - www.chateau-kirwan.com

CHÂTEAU CLAUZET

L'AVENTURE Château Clauzet, engagée en 1997, est pour le Baron Velge la concrétisation d'un vieux rêve : « *Mon père avait une cave merveilleuse, principalement de vins de Médoc, ainsi que de bons amis à Bordeaux. Le monde du vin m'a toujours attiré et, lorsque l'opportunité d'acquérir des vignes s'est présentée, j'ai franchi le pas.* »

À son acquisition initiale 10 hectares, Maurice Velge adjoint plusieurs parcelles choisies selon des critères d'exigence, constituant ainsi un domaine classé Cru Bourgeois Supérieur qui compte aujourd'hui 30 hectares, dont 27 en production et 3 en plantation, sur les meilleurs terroirs de Saint-Estèphe. L'essentiel des parcelles acquises par Maurice Velge est situé sur cette ligne de croupes qui, de Margaux à Saint-Estèphe, regarde le fleuve et constitue un tracé d'excellence sur lequel sont assis les plus grands crus médocains.

La nature graveleuse des sols est particulièrement favorable à la culture de la vigne. L'encépagement de Château Clauzet est composé de Cabernet Sauvignon (55 %), d'une proportion significative de Merlot (40 %) et d'un complément de Cabernet Franc (2 %) et de Petit Verdot (3 %). L'âge élevé de l'ensemble du vignoble, entre 30 et 40 ans en moyenne, constitue un argument majeur en faveur de la qualité. « *Nous cherchons à conserver ces vieux pieds à tout prix, c'est notre capital le plus précieux.* »



Le Baron Maurice Velge



BORDELAIS FRANCE

THE CHÂTEAU CLAUZET adventure started in 1997. For the Baron Velge, it is the realization of an old dream: "My father had a wonderful cellar, mainly wines of Medoc, and good friends in Bordeaux. The wine's world always attracted me and, when the opportunity to acquire vineyards appeared, I have made the leap!"

Upon his initial acquisition 10 hectares, Maurice Velge adds several parcels chosen according to the most exacting requirements, so constituting a domain classified *Cru Bourgeois Supérieur* which counts today 30 hectares, among which 27 in production and 3 in plantation, on the best soils of Saint-Estèphe. The main part of the plots acquired by Maurice Velge is situated on this line of hilltops which, from Margaux to Saint-Estèphe, faces the river and is a path of excellence on which sit the finest crus of Medoc.

The gravelly nature of soils is particularly favourable to the growing of vine. The varietals of Château Clauzet are Cabernet-Sauvignon (55%), a significant proportion of Merlot (40%) with a complement of Cabernet Franc (2%) and Petit Verdot (3%). The high age of the whole vineyard—between 30 and 40 years on average—constitutes a major argument in favour of quality. "We try to preserve these old stocks at any cost, they are our greatest asset. They provide a concentrated production and give rich wines. For us, the conservation of the genetic heritage is essential", specifies José Bueno, manager of the domain. After 23 years spent in the Domains Barons de Rothschild (Mouton Rothschild, d'Armaillacq, Clerc Milon), he has formed the competent and dynamic team that surrounds the Baron Velge. "I know the advanced techniques used in the service of a Premier Grand Cru Classé, he specifies, where even the tiniest details have a major importance. Here, my responsibility extends from vineyard to wine."

The magnificent heritage of the land ownership ensures, by applying these methods to the vine as well as to the vat-house and the cellar, to produce a wine of very high level, a *Grand Vin*. Handpicking is focused on finding a perfect maturity, plot by plot. All the attention concentrates on the quality of the grapes. Yields are controlled to 45 hl/ha. In the vat-house, the choice fell on cement vats of medium-size, as high as wide, to practice the custom-made. The great quality of the harvest allows making good macerations to give the grapes the opportunity to express their full potential.

Maturing is crucial at Château Clauzet, and distinguishes it doubtless from other Châteaux. In order to respect the characteristics of its 35 parcels, the barrels, new for 50%, are selected from 7 to 8 different coopers. In the ageing cellar of first year, barrels are topped up manually 2 or 3 times a week during 5-6 months, to allow the rounding of tannins, the development of aromas, and to favour the wine balance.

The improvement and clarification phase, started naturally, continues in the wine storehouse of second year. This process is done through manual racking performed every three months from barrel to barrel. The fining, made with egg whites, takes place during the second winter, after which—if necessary—the wine can stay a few extra months in barrels. The maturing is practised on fine lees.

Ils assurent une production concentrée et donnent des vins riches. Pour nous, la conservation du patrimoine génétique est primordiale », précise José Bueno, directeur du domaine. Après 23 ans passés dans les Domaines Barons de Rothschild (Mouton Rothschild, d'Armaillacq, Clerc Milon), il a constitué l'équipe compétente et dynamique qui entoure le Baron Velge. « Je connais les techniques de pointe utilisées au service d'un Premier Grand Cru classé, précise-t-il, où les détails même les plus infimes ont une importance capitale. Ici, ma responsabilité s'étend du vignoble au vin. »

Le magnifique patrimoine foncier de la propriété permet, en appliquant ces méthodes tant à la vigne qu'au cuvier et au chai, de produire un vin de très haut niveau, un « Grand Vin ».

Les vendanges manuelles sont axées sur la recherche d'une maturité parfaite, parcelle par parcelle. Toute l'attention se concentre sur la qualité des raisins. Les rendements sont maîtrisés à 45 hl/ha. Au cuvier, le choix s'est porté sur des cuves ciment de taille moyenne, aussi hautes que larges, pour pratiquer du sur-mesure. La grande qualité de la récolte permet de faire de bonnes macérations pour permettre au raisin d'exprimer tout son potentiel.

L'élevage, à Château Clauzet, est capital et le démarque, sans aucun doute, des autres Châteaux. Afin de respecter les caractéristiques de ses 35 parcelles, les barriques, neuves à 50 %, sont sélectionnées auprès de 7 à 8 tonneliers différents. Dans le chai de vieillissement de première année, les fûts sont ouillés manuellement 2 ou 3 fois par semaine pendant 5 à 6 mois pour permettre l'arrondissement des tannins, le développement des arômes et favoriser l'équilibre du vin.

La phase de bonification et de clarification, amorcée naturellement, se poursuit dans le chai de deuxième année. Ce processus est effectué par le biais de soutirages manuels réalisés tous les trois mois environ de barrique à barrique. Le collage, réalisé au blanc d'œuf, a lieu au cours du deuxième hiver, après quoi, si besoin est, le vin peut rester en barriques quelques mois supplémentaires. L'élevage sur lies fines est pratiqué.

Château Clauzet - Château de Côme
Leyssac - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : +33 (0)5 56 59 34 16
www.chateauclauzet.com

Samedi 26 novembre

La journée fut citadine et entièrement organisée au sein du magnifique Grand Hôtel de Bordeaux & Spa, superbe écrin pour cette manifestation de prestige.



Philippe Renier et sa fille Marie

EN FIN D'APRÈS-MIDI, Philippe Renier, propriétaire récoltant du Château Fontbonne, chez qui nous n'avions pu nous rendre faute de temps, est venu avec sa fille présenter ses vins à Nelson Chow.

Une dégustation professionnelle de deux cuvées de chaque propriété visitée eut lieu ensuite en présence de Nelson Chow, avec le concours de Bertrand Bijasson, Président des Sommeliers de Bordeaux-Aquitaine. Elle fut parfaitement orchestrée par Jean-Michel Thomas, Chef Sommelier du Grand Hôtel de Bordeaux & Spa, qui avait préparé la salle et mis en condition les bouteilles présentées.

En début de soirée, à mesure de leur arrivée, quelque peu perturbée par des problèmes de circulation dans la ville, la trentaine d'invités étaient accueillis avec une coupe de Champagne Gonet Cuvée Prestige 2004.

Pour honorer ses hôtes venus de Hong Kong et remercier les domaines qui les avaient reçus, Sommeliers International avait organisé un dîner privé dans le splendide salon Sauternes, une salle historique à la décoration en marbre datant de la fin du 18^e siècle, aux plafonds à fresques et aux splendides lustres de cristal, dont les balcons donnent sur le Grand Théâtre et la place de la Comédie.



Les bouteilles ouvertes pour la dégustation n'étant qu'au nombre de deux par cuvée, il eut été difficile pour les sommeliers de l'établissement d'assurer un service classique à chaque table. En accord avec Jean-Michel Thomas, et dans le but de créer une atmosphère informelle, Sommeliers International avait délibérément pris le parti de disposer les vins sur une table où chacun pouvait aller se servir. Décision un peu novatrice mais pari gagné car les convives, légèrement surpris au premier abord, s'amuserent vite à faire déguster leurs vins et goûter ceux de leurs voisins.



Henri Lurton, Aline Gonet et Eric Allouche.

Le dîner fut animé et détendu, et le grand talent du Chef Pascal Nibaudeau offrit à leurs papilles un superbe voyage dans l'incroyable richesse des parfums et des saveurs. Le Homard rôti au beurre de piment, curry, fenouil léger et croquant, girolles, gingembre et agrumes, fut suivi d'un Magret et foie de canard, pois St Germain, champignons des bois, parfum tandoori, lard et coulis de poivron rouge. Le Chèvre rôti et son chutney d'abricots au romarin précédèrent un surprenant dessert baptisé Rose, à savoir une Dacquoise noisette, ganache montée rose litchi, granité de thé vert, sorbet hibiscus et tuile au sésame... une merveille de gourmandise !

Liste des convives par table :

Table d'honneur :

Nelson et Angelle CHOW
Florence DUBOURDIEU (Château Reynon)
Henri LURTON (Château Brane-Cantenac)
Nathalie SCHYLER (Château Kirwan)
Aline et Frédéric GONET (Château Lesparre)
Antoine MICHEL (Château Faugères)
Isabelle et Eric ALLOUCHE

Table 2 :

Dominique PEYRAL-BON
Philippe DELFAUT (Château Kirwan)
Jean-Marc KOCH
Eric FORGET (Thomas Hine)
Sandy BENARD
Denis DARRIET et Catherine JOLLY (Château Seguin)



Angelle et Nelson Chow, Henri Lurton, Aline Gonet



Philippe Delfaut



Angelle et Nelson Chow, Isabelle et Aris Allouche

Table 3 :

Florence VARAINE
Sylvia VAN DER VELDEN
Per Even ALLAIRE (Thomas Hine)
Marie et Philippe RENIER (Château Fontbonne)
Florence et Yann BOUSCASSE (Château Cantinot)

Table 4 :

Thérèse PONZ SZYMANSKI et Henri PONZ (Château Berthenon)
Jean-Christophe OLLIVIER et Madame
Bertrand BIJASSON
Michel AKRICH
Aris ALLOUCHE

Saturday, November 26th

The day was fully organized within the magnificent Grand Hôtel de Bordeaux & Spa, superb setting for this prestigious event.

IN THE LATE AFTERNOON, Philippe Reignier, owner of the Château Fontbonne, where we did not have enough time to go, came with his daughter to present his wines to Nelson Chow.

A professional tasting of two vintages of each property visited was then attended by Nelson Chow, with the assistance of Bijasson Bertrand, President of the Sommeliers of Bordeaux-Aquitaine. It was perfectly orchestrated by Jean-Michel Thomas, Head Sommelier at the Bordeaux Grand Hotel & Spa, who had prepared the room and put the bottles in condition to be tasted. By early evening, when they arrived, somewhat disturbed by traffic problems in the city, around thirty guests were welcomed with a glass of Champagne Gonet Cuvée Prestige 2004.

To honour his guests coming from Hong Kong and thank the domains that had received them, SommelierS International had organized a private dinner in the fabulous lounge Sauternes, historic room in the marble decoration dating from the late 18th century, with frescoed ceilings and magnificent crystal chandeliers, balconies overlooking the Grand Théâtre and the Place de la Comédie.

Bottles opened for the tasting being only two by cuvee, it would have been difficult for the sommeliers of the establishment to provide a classic service at each table. In agreement with Jean-Michel Thomas, and with the aim of creating an informal atmosphere, SommelierS International had deliberately opted to arrange wines on a table where everyone could go and serve.

Innovative decision but winning bet for the guests who, although somewhat surprised at first, have quickly enjoyed to make taste their wines and savour those of their neighbours.

The dinner was lively and relaxed, and the great talent of the Chef Pascal Nibaudeau offered to their palate a magnificent journey in the incredible richness of aromas and flavours. The 'Lobster roasted in hot pepper and curry butter with light and crisp Fennel, Chanterelles, Ginger, and Citrus' was followed by a 'Duck Breast and *Foie gras*, St. Germain Peas, Mushrooms, Tandoori flavour, Bacon, and Red pepper Coulis'. The 'Roasted Goat's cheese and its apricots and rosemary Chutney' preceded a surprising dessert called 'Rose', namely a hazelnut Dacquoise, Pink lychee ganache, Green tea granita, Hibiscus sorbet, and sesame biscuit'... A wonder of delicacy!

Grand Hôtel de Bordeaux & Spa
2 Place de la Comédie - 33000 Bordeaux
Tél. : +33 (0)5 57 30 44 44
www.ghbordeaux.com





Benoît Hillion, Françoise Dartigalongue et Nelson Chow

Lundi 28 novembre

Cette journée fut entièrement consacrée à la découverte d'un autre trésor gustatif du sud-ouest de la France : L'Armagnac. Nous sommes donc partis pour Nogaro, petit village du Gers au cœur de la Gascogne, dans le Bas-Armagnac, région des crus les plus réputés pour leur finesse, où nous attendait la Maison Dartigalongue.

BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE

LA MAISON DARTIGALONGUE a été fondée en 1838. Elle appartient encore aujourd'hui au cercle de plus en plus restreint des maisons familiales de producteurs négociants de Bas-Armagnac. C'est Françoise Dartigalongue qui la dirige, digne héritière d'une lignée de 5 générations. Avec Ghislain Laffargue, Maître de chai depuis plus de 20 ans, elle cultive l'image de cette maison dans le plus grand respect des traditions. Tous deux réalisent avec une extrême précision les assemblages nécessaires pour obtenir la finesse, la rondeur et l'homogénéité dans le temps. A une époque où la demande des consommateurs s'oriente vers des vins toujours plus jeunes, la Maison Dartigalongue, elle, va à contre-courant. Elle consacre son temps à l'élaboration de produits de très grande qualité, qui, au fil des années, atteindront doucement leur niveau maximum de maturité et de raffinement. Ici, les eaux-de-vie sont élevées pour transmettre le plus grand bonheur aux amoureux du vieillissement et des Armagnacs à forte tradition.

Depuis un peu plus d'un an, Benoit Hillion, en charge du développement commercial national et international, a rejoint l'équipe. Il est attaché à maintenir et élargir ses marchés fondamentaux mais aussi à nouer de nouveaux contacts en Chine. A deux reprises ses Armagnacs ont triomphé à Hong Kong : tout d'abord lors d'un dîner prestige réunissant de nombreux professionnels du secteur sous la présidence de Nelson Chow, puis en Avril 2011, lors du Concours des Meilleurs Vins et Spiritueux Français en Asie où le Bas-Armagnac Dartigalongue 1989 a reçu la plus importante récompense du Concours, la Médaille de Platine.

Monday, November 28th

This day was completely devoted to the discovery of another gustative treasure of the southwest France: Armagnac. So we left for Nogaro, small village of the Gers in the heart of Gascony. The Bas-Armagnac is the region of the crus the most renowned for their finesse, where the Maison Dartigalongue was expecting us.

THE MAISON DARTIGALONGUE has been founded in 1838. It still belongs to the more and more restricted circle of family Houses of producers traders of Bas-Armagnac. Françoise Dartigalongue manages the property, worthy heiress of a 5 generations lineage. With Ghislain Laffargue, Cellar Master for over 20 years, she cultivates the image of this House in the utmost respect for traditions. Together, they perform with extreme precision the necessary blending to obtain delicacy, roundness and homogeneity in the time.

In a period when consumers demand shifts toward ever-younger wines, the Maison Dartigalongue goes against the grain. It devotes its time to the elaboration of very high quality products, which, over the years, slowly reach their maximum level of maturity and refinement. Here, brandies are matured to transmit greatest delight to lovers of ageing and Armagnac with strong tradition.

C'est donc dans l'espoir de mieux comprendre et de pénétrer le marché chinois que Françoise Dartigalongue et Benoit Hillion nous ont reçus dans leurs installations de Nogaro.

Dès notre arrivée, Nelson Chow a fait une brève présentation de ce que représentent les ventes d'Armagnac à Hong Kong et en Chine en termes financier et quantitatif. Benoît Hillion nous a montré les prototypes de bouteilles et d'étiquettes sur lesquelles il travaille afin de recueillir les précieux conseils de Nelson Chow quant au style à adopter pour satisfaire les acheteurs asiatiques.

Nous avons ensuite visité les chais où reposent les alambics et les bonbonnes des plus vieux millésimes, puis les chais d'expédition, et enfin les chais de vieillissement abritant des Armagnacs dont certains sont plus que centenaires. Avec beaucoup d'humour, Nelson Chow a dédié un fût contenant le millésime de son année de naissance. La beauté des lieux et la tradition omniprésentes nous mettent en condition pour la dégustation qui va suivre. Et quelle dégustation : une verticale remarquable composée de millésimes rarissimes !

Nelson Chow a ainsi pu vérifier la précision, l'élégance et l'harmonie de ces spectaculaires Armagnacs :

- | | |
|--|---|
| - Eau-de-vie blanche millésime
2011 à 58° sortie d'alambic | - 25 ans à 40° |
| - VSOP à 40° | - 1979 à 40° |
| - XO à 40° | - 1976 à 45° (gamme
« Sélection de Millésimes ») |
| - 1994 à 40° | - 30 ans à 40° |
| - 15 ans à 40° | - Cuvée Louis-Philippe à 42°
(composition : 70 % de 1974
et 30 % de 1976) |
| - 1991 à 46° (gamme « Sélection
de Millésimes » bouteilles
numérotées) | - 1963 à 40° |
| - 1989 à 45° (gamme « Sélection
de Millésimes ») | - 1959 à 40° |
| - 1989 40° | - 1934 à 40° |
| - 1986 à 48° (gamme « Sélection
de Millésimes ») | - 1893 à 40° |

Cette magnifique dégustation des fleurons de la Maison Dartigalongue nous a séduits par la qualité générale de la gamme, mais aussi par la longueur, l'équilibre, l'onctuosité, et l'éventail aromatique impressionnant de ces Armagnacs, surtout sur les millésimes coups de cœur de Nelson Chow : XO, 15 ans, 1991, 1989, 1976, 30 ans, 1934 et 1893.

Françoise Dartigalongue nous a prodigué ses meilleurs conseils : *« Bien que l'Armagnac soit toujours considéré comme un digestif, le meilleur moment pour le déguster c'est le matin, quand le palais n'a pas encore été sollicité »*. Elle nous apprend que si l'on souhaite faire un apéritif avec de l'Armagnac, il faut choisir un 5 ans d'âge et le mélanger à du jus d'orange et/ou de la glace pour le déguster. Les Armagnacs de 25 ans, en général plus fruités, séduisent davantage les femmes. Le public masculin préfère ceux qui dépassent les 30 ans et qui offrent des notes plus toastées, fumées, épicées et peuvent même rappeler certains cigares. Cette eau de vie en perpétuel changement révèle sa palette d'arômes de façon très lente et rend sa dégustation ludique par son évolution naturelle dans le verre.

Après une pause déjeuner, nous avons eu un autre privilège, celui de découvrir le musée personnel de la famille Dartigalongue où l'on peut trouver des affiches, des registres, lettres, cartes postales, manuscrits, matériels datant de plus de 150 ans. La visite s'est achevée au « Paradis », où reposent les plus vieux millésimes d'Armagnac Dartigalongue, le plus ancien datant de 1823 !!! Un régal pour les yeux mais aussi un voyage à travers le temps, toutes ces bouteilles témoignant des époques qu'elles ont traversées.





Benoit Hillion, in charge of national and international business development, joined the team for a little more than a year. He has sought to maintain and expand its core markets but also to make new contacts in China. His Armagnac triumphed twice in Hong-Kong: first at a prestige dinner gathering numerous professionals of the sector under Nelson Chow's presidency, then in April 2011, during the Contest of the best French wines and Spirits in Asia where the Bas-Armagnac Dartigalongue 1989 received the highest reward of the competition: the Platinum Medal.

It is thus in hopes of better understanding and penetrating the Chinese market that Françoise Dartigalongue and Benoit Hillion received us in their installations of Nogaro. Upon our arrival, Nelson Chow made a brief presentation of what are the sales of Armagnac in Hong-Kong and in China in financial and quantitative terms. Benoit Hillion showed prototypes of bottles and labels on which he works to have Nelson Chow's valuable advice in the style to adopt in order to satisfy Asian buyers.

We visited the wine storehouses where the stills and demi-johns of the oldest vintages are resting, then the shipping room, and finally the ageing cellars sheltering Armagnacs among which some are more than a century old. With humour, Nelson Chow autographed a barrel containing a vintage of his year of birth. The beauty of the place and the omnipresent tradition prepared us for the tasting that followed. And what a tasting: a remarkable vertical composed of rare vintages!

Nelson Chow was thus able to verify the precision, elegance and harmony of these spectacular Armagnacs:

- | | |
|--|--|
| - Eau-de-vie Blanche vintage
2011 - 58° exit of still | - 25 years old - 40° |
| - VSOP - 40° | - 1979 - 40° |
| - XO - 40° | - 1976 - 45° (range <i>Sélection de Millésimes</i>) |
| - 1994 - 40° | - 30 years old - 40° |
| - 15 years - 40° | - Cuvée Louis-Philippe - 42°
(composition: 70% of 1974,
30% of 1976) |
| - 1991 - 46° (range <i>Sélection de Millésimes</i> , numbered bottles) | - 1963 - 40° |
| - 1989 - 45° (range <i>Sélection de Millésimes</i>) | - 1959 - 40° |
| - 1989 - 40° | - 1934 - 40° |
| - 1986 - 48° (range <i>Sélection de Millésimes</i>) | - 1893 - 40° |

This magnificent tasting of the jewels of the Maison Dartigalongue seduced us by the overall quality of the range, but also by the length, balance, unctuousness, and impressive aromatic range of these Armagnacs, especially on Nelson Chow's favourites: XO, 15 years, 1991, 1989, 1976, 30 years, 1934 and 1893.

Françoise Dartigalongue gave us her best advice: "*Although Armagnac is still considered as a liqueur, the best moment to enjoy it is morning, when the palate has not yet been approached*". She taught us that to make a drink with Armagnac, one must choose 5 years old and mix with orange juice and/or ice to savour it. Armagnacs of 25 years, generally more fruity, seduce especially women. Male audience prefers those that exceed 30 years and offer more toasted, smoked, spicy notes and can even remind some cigars. This brandy shows very slowly its ever-changing palette of aromas. Its natural evolution in the glass makes its tasting very interesting.

After a lunch break, we had another privilege: that of discovering the personal museum of the Dartigalongue family where one can find posters, registers, letters, postcard, manuscript, material dating more than 150 years. The visit ended in the '*Paradis*', where lie the oldest vintages of Armagnac Dartigalongue, the most ancient dating from 1823!!! A feast for the eyes but also a journey through time, all these bottles bearing witness to the times they went through.

Armagnac Dartigalongue & Fils
Place du Four
32110 NOGARO
Tél. : +33 (0)5 62 09 03 01
Fax : +33 (0)562 09 01 78
www.dartigalongue.com

Mardi 29 novembre

Le soleil avait enfin daigné se montrer pour ce dernier jour de notre périple aquitain. Ses rayons timides caressaient les dernières feuilles roussies dans les vignobles de Saint-Emilion que nous traversions pour nous rendre à Château Faugères. Après le déjeuner, nous avons rejoint la Rive Gauche pour une étape à Château Brane-Cantenac, puis - petit clin d'œil aux coutumes locales - nous avons pris le bac pour Blaye afin d'aller dîner à Jarnac, à la Maison Hine, sur les rives de la Charente.

CHÂTEAU FAUGÈRES



Alain Dourthe et Nelson Chow

Located on the sunny hillsides of the Dordogne valley, six kilometres east of Saint-Emilion, the domain has long been led by Pierre-Bernard and Corinne Guisez. Through their involvement in the vineyards and many innovations, Château Faugères quickly became, with the help of Michel Rolland, a landmark of the appellation. Upon the death of her husband, in 1997, Corinne continues to work with her daughters, bringing some of the best wine of Saint-Emilion.

SITUÉ SUR LES COTEAUX ensoleillés de la vallée de la Dordogne, six kilomètres à l'est de Saint-Emilion, le domaine a longtemps été dirigé par Pierre-Bernard et Corinne Guisez. Grâce à leur implication dans les vignobles et à de nombreuses innovations, Château Faugères va très vite devenir, avec le concours de Michel Rolland, un des fleurons de l'appellation. Au décès de son époux, en 1997, Corinne poursuit le travail avec ses filles, amenant le vin parmi les meilleurs de Saint-Emilion.

Des circonstances familiales la poussent finalement à vendre le domaine en mars 2005 à un entrepreneur suisse, Silvio Denz. Créateur de parfums, amateur de vins, propriétaire de Lalique, celui-ci possède également deux négoce de vins à Zürich, la plus grande maison de vente aux enchères de vin en Suisse « Les Grands Vins Wermuth S.A », le Château de Chambrun en AOC Lalande de Pomerol et de Montepeloso en Toscane. Il est aussi associé dans le Clos d'Agon, vignoble espagnol en Catalogne.

Silvio Denz confie la construction d'un nouveau chai à son compatriote Mario Botta, le « Maître de la Lumière et de la Gravité », qui a su faire du chai de Château Faugères une œuvre d'art magistrale, une véritable cathédrale du vin : « J'ai imaginé un socle de pierre partiellement enterré, doté des espaces nécessaires à la production et à la conservation des barriques pour le vieillissement. Un seul élément architectural saillant se dresse au centre du bâtiment : une petite tour pour l'accueil du public et les activités de dégustation. En hauteur, une vaste terrasse couverte s'ouvre sur le paysage ».

FAMILY CIRCUMSTANCES finally drive her to sell the estate in March 2005 to a Swiss entrepreneur, Silvio Denz, perfume designer, lover of fine wines, owner of Lalique and of two wine merchants in Zurich, as well as Switzerland's largest wine auctioneers "Les grands Vins Wermuth S.A.". His portfolio also includes *Château de Chambrun* in AOC Lalande de Pomerol and *Montepeloso* in Tuscany, and he is associated with the *Clos d'Agon* vineyard in Catalonia.

Silvio Denz entrusts the construction of a new wine storehouse to his compatriot Mario Botta, "Master of Light and Gravity", who has succeeded in turning the Château Faugères winery into a masterly work of art - a veritable cathedral of wine. "I imagined a partially buried stone base, with space needed for production as well as for storage barrels for ageing. One prominent architectural element stands in the centre of the building: a tower for public reception and tasting activities, with on the top a vast covered terrace opening onto the landscape".

The domain produces several wines classed *Saint-Emilion Grand Cru* : the original growth, *Château Faugères*, 85 % Merlot, 10% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon; the second wine *Haut Faugères*; and *Péby Faugères* which became in 2005 *Château Faugères Cuvée spéciale Péby*, a single-varietal 100% Merlot.

Le domaine produit plusieurs vins classés Saint-Emilion Grand Cru : le cru d'origine, Château Faugères, dont l'encépagement se répartit entre 85 % de Merlot, 10 % de Cabernet Franc et 5 % de Cabernet Sauvignon, le second vin : Haut Faugères, et Péby Faugères, devenu en 2005 Château Faugères Cuvée spéciale Péby, qui, lui, est monocépage, 100 % Merlot.

Sur les 37 hectares de sols calcaires et argilo-calcaires d'exception de Château Faugères, l'âge moyen des vignes est de 35 ans, la densité de plantation de 6.000 pieds/hectare. Taille en Guyot double, travail du sol et enherbement, ébourgeonnage, éclaircisages et effeuillages manuels, tous ces soins attentifs accompagnent l'évolution du cycle végétatif et conduisent à la maturation optimale des raisins jusqu'à la vendange, effectuée manuellement en cagettes.

Pour Silvio Denz, l'objectif du nouveau chai correspond à la recherche permanente de la qualité des vins, à tous les stades de la production, par l'utilisation des technologies les plus en pointe, les priorités absolues étant la capacité, l'agencement et l'optimisation des procédures internes. On entre par le rez-de-chaussée où se trouvent la réception vendange... et le haut des cuves. L'architecte s'est en effet servi de la déclivité de la pente pour faire un chai entièrement gravitaire.

Avant d'être mis en cuve, le raisin séjourne dans une chambre froide afin que la fermentation ne démarre pas immédiatement. Une fois à 8°, il est éraflé et passe dans une trieuse optique pour tomber dans un cuvon métallique qui est ensuite vidé dans la cuve, sans pompe. Le raisin macère 3 jours à basse température avant qu'il soit décidé de démarrer la fermentation alcoolique.

Les 40 cuves de 60 à 80 hl en chêne français sont thermorégulées. Pour extraire couleurs et tannins, on alterne remontages et pigeages. Une fois la fermentation alcoolique achevée, le vin est écoulé en barriques par gravité pour faire « sa malolactique ». Le marc est pressé avec des pressoirs verticaux de dernière génération. Les barriques sont posées sur des supports Oxoline qui permettent de les superposer tout en pouvant les retourner ou les sortir de la pile sans bouger les autres.

C'est Alain Dourthe, directeur de l'exploitation, qui commente pour nous cette fascinante visite. Il répond à nos nombreuses questions avant de nous conduire en haut de la tour, dans le magnifique espace de dégustation ouvert sur les vignes où sobriété des lignes et matériaux choisis rivalisent d'élégance et de sérénité. C'est là que nous dégusterons les trésors du Château avant de partager un délicieux déjeuner.

On the 37 hectares of limestone and clayey limestone exceptional soils of Château Faugères, the average age of the vines is 35 years, planting density of 6,000 stocks per hectare. 'Guyot double' pruning, plowing and inter-row grassing, debudding, leaf-stripping and thinning by hand are meticulous care throughout the vegetation cycle that ensure optimal ripening of the grapes until the harvest made manually in small crates.

For Silvio Denz, the purpose of the new winery is to serve the never-ending quest to improve the quality of the wine at every stage of production, deploying the very latest technology, with absolute priority given to the capacity, the layout and the optimization of internal procedures. We enter through the ground floor where is situated the harvests reception ... and the top of tanks. The architect indeed made best use of the gradient of the slope to build a gravitational wine storehouse.

Before being put into vats, the grapes stay in a cold room so that fermentation does not start immediately. Once at 8°, they are destemmed and passed through an optical sorter to fall into a metal vat which is then emptied into the tank without pumping. The maceration at low temperature lasts 3 days before the start of the alcoholic fermentation is decided.

The 40 tanks from 60 to 80 hl made of French oak are thermo regulated. To extract colours and tannins, punching of the cap and pumping over are alternate. Once completed the alcoholic fermentation, the wine is flowed barrels by gravity to make its 'malolactic'. The marc is pressed with vertical presses of the latest generation. The barrels are placed on Oxoline supports that allow stacking them while being able to return them or get them out of the pile without moving any other.

Alain Dourthe, manager of the domain, commented for us this fascinating visit and answered our numerous questions, before leading us at the top of the tower. In this beautiful tasting space opened on the vineyard, where sobriety of the lines and selected materials compete in elegance and serenity, we will taste the treasures of the Château before sharing a delicious lunch.

Château Faugères
33330 Saint-Etienne de Lisse
Tél. : +33 (0)5 57 40 34 99
www.chateau-faugeres.com





CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

SOUS LE SOLEIL mais dans le froid, nous avons repris la route de l'Estuaire, et admiré sans retenue les paysages des vignobles de la rive Gauche que le brouillard nous avait dissimulés quatre jours plus tôt.

L'histoire prestigieuse de Brane-Cantenac n'est pas liée à une personnalité ou à une famille mais à son sol incomparable. Reconnu historiquement comme l'un des plus grands du Médoc, le terroir de Brane a longtemps donné à la propriété le qualificatif de « premier des seconds ».

Le Château de Brane-Cantenac a bâti sa légende sur un vignoble de 80 hectares répartis en plusieurs parcelles. L'une d'entre elles, la plus vaste avec ses 30 hectares situés devant le château, s'appuie sur la plus belle croupe de graves de l'appellation : le « plateau de Brane ». Avec la quinzaine d'hectares située derrière le parc, elle constitue le cœur de la propriété. C'est sur cette entité de 45 hectares, immuable depuis trois siècles, qu'Henri Lurton a choisi de recentrer le grand vin de Brane-Cantenac, Second Grand Cru Classé en 1855.

La famille Lurton a noué le dialogue avec le domaine depuis quatre générations. Henri Lurton prend la suite de son père, Lucien, en 1992. Il s'est donné pour mission de faire chaque année le meilleur vin possible en restant fidèle au terroir historique et exceptionnel de Brane. Depuis 1997, un cuvier neuf et spacieux, des techniques de vinification modernes et une nouvelle équipe lui permettent de mener à bien cette tâche.

Nous sommes accueillis par Maria Martinez Ojeda, qui partage son temps entre le contrôle qualité, le suivi des opérations à la vigne et au chai, l'échantillonnage des vins et l'accueil des visiteurs, et Christophe Capdeville, directeur d'exploitation depuis 2004.

Christophe vient de fêter ses 20 ans de maison. Tout d'abord maître de chai, puis directeur technique, il est devenu naturellement le bras droit d'Henri. C'est lui qui va nous expliquer en détail, comment Henri Lurton a choisi, depuis l'été dernier, de considérablement modifier la réception de la vendange afin d'atteindre des objectifs qualitatifs absolument irréprochables.

UNDER THE SUN but in the cold, we took the road of the Estuary and admired unreservedly the landscapes of the Left Bank vineyards that the fog had hidden the four precedent days.

The prestigious history of Brane-Cantenac is not linked to a personality or a family but to the estate's incomparable soil. Recognised throughout the estate's history as one of the finest in the Medoc, Brane's terroir long gave the estate its unofficial ranking as 'first of the seconds'.

Château Brane-Cantenac has built its legend around a vineyard of 80 hectare comprised of different plots. The biggest of them with its 30 hectares lies right in front of the château, on the finest bench of large-sized gravel in the appellation: the plateau of Brane. With about 15 hectares situated behind the park, it constitutes the heart of the property. It is on this 45 hectare unbroken block which remained unchanged for three centuries, that Henri Lurton chose to centre the First Wine of Brane-Cantenac, *Second Grand Cru Classé* in 1855.

The Lurton family has continued the dialogue with the domain over the past four generations. Henri Lurton succeeds his father, Lucien, in 1992. He has made it his aim to produce each year the best wine possible while remaining faithful to the outstanding historic terroir of Brane. Since 1997, a new, spacious vat cellar, modern wine-making techniques and a new team have enabled him to rise to this challenge.

We are welcome by Maria Martinez Ojeda and Christophe Capdeville, Estate manager since 2004. Maria holds the post of Quality Control manager, monitoring the quality of tasks performed in the vineyard and cellar, and looks after the preparation of wine samples. She is also in charge of welcoming visitors. Christophe has just celebrated his twentieth year at Brane. At first Cellar master, then Technical director, he became naturally Henri's right hand man. He explains to us in detail, how Henri Lurton chose last summer to make substantial changes in the harvest reception area in order to be sure of bringing in grapes of absolutely perfect quality.

The grapes are now brought to the cellar using the Air Tec Wine device, which avoids any squashing of the grapes. The device is made up of small, shallow bins equipped with automatically-controlled



Désormais, le transfert du raisin entre la vigne et le chai s'effectue grâce au dispositif Air Tec Wine. L'utilisation de petites bennes surbaissées, équipées d'une suspension pneumatique à air comprimé et munies de pneus larges gonflés à basse pression, permet d'éviter tout écrasement des grappes. Leur vidage se fait lentement par vibration, préservant l'intégrité des baies et autorisant une limitation de l'oxydation grâce au traitement rapide du raisin, dans la demi-heure qui suit son ramassage.

A son arrivée au chai, la vendange est triée manuellement sur deux tables disposées en parallèle. L'éraflage a été remplacé par un modèle dont les possibilités de réglage sont largement améliorées. A sa suite, une ligne de tri optique Vistalys a pris place dans la réception. L'intégralité des constituants de la vendange éraflée est filmée par une caméra. Un ordinateur ultra-rapide analyse l'image obtenue. Des buses d'air éliminent spécifiquement toutes les impuretés. Il est ainsi possible de trier non seulement en fonction de la couleur (fragments de rafles, grains millerandés...) mais également par rapport à la forme de la baie (baies flétries ou atteintes de Botrytis). Ce procédé révolutionnaire permet une qualité de tri jamais atteinte auparavant. Il est fiable, rapide, constant et évolutif.

Parfois précurseur, souvent à l'encontre des modes, Henri Lurton aime faire des expériences tant au vignoble qu'au chai. Toujours mieux connaître les sols, mettre en valeur la spécificité d'une parcelle, élever un grand Margaux racé, aromatique, complexe et équilibré sur un terroir de graves profondes ou encore innover avec des techniques culturelles plus modernes font partie des réalisations qui rythment son quotidien.

Il aime la terre et la vigne. Sa passion est de créer un vin exceptionnel, année après année, cherchant cette idéale symbiose entre homme et nature qui, seule, est susceptible d'exprimer la quintessence d'un terroir.



Nelson Chow, Maria Martinez Ojeda et Christophe Capdeville

compressed air pneumatic suspension. These bins are fit with wide low-inflated tyres. The grapes are emptied from the bins at slow speed using a system of vibration. The advantages of using this device are that the berries remain perfectly intact and any oxidation is limited through fast handling of the grapes within half an hour of picking.

When they arrive at the cellar the grapes are manually sorted

on two parallel tables. Once they have passed through the de-stemmer they come to the newly-installed Vistalys optical sorting line. All of the constituents resulting from the de-stemming are filmed by a camera. A high-speed calculator analyses the pictures. Air jets then specifically eliminate any imperfections. It is therefore possible to sort not only according to colour (fragments of stems, shot berries and so on) but also by berry-shape (withered or rotten grapes and so on). This revolutionary process enables an unprecedented level of sorting quality. It is reliable, fast, consistent and progressive.

On occasions he is a pioneer; on others he may oppose the latest winemaking fashion. He loves conducting experiments both in the vineyard and in the cellars. Always better to know the soil, enhance the specificity of a parcel, raise a great Margaux racy, aromatic, complex and balanced on a deep gravelly soil or innovate with modern farming techniques are among the achievements that rhythm his daily life.

He has a love of land and vines. His greatest passion is creating an outstanding wine, year after year, seeking the perfect symbiosis between man and nature, which alone is capable of expressing the quintessence of the terroir.

Château Brane-Cantenac
33460 Margaux
Tél. : +33 (0)5 57 88 83 33
www.brane-cantenac.com

THOMAS HINE

LA DERNIÈRE ÉTAPE de ces quelques jours de voyage des papilles était prévue dans le Cognacais. La distance par la route étant importante, nous avons préféré adopter les coutumes locales en prenant le bac, véritable institution dans l'Estuaire, qui permet de joindre une rive à l'autre en 30 mn. En accostant à Blaye, il ne nous restait plus qu'à rejoindre les rives de la Charente et la Maison Hine, où Eric Forget, le Maître de chai, allait nous faire déguster l'histoire de ses Cognacs.

La Maison Hine est l'une des plus vieilles de Jarnac, au cœur de la région de Cognac. Des quais avoisinants débutait autrefois le voyage de ses Cognacs à travers le monde. C'est Russell Sage, designer anglais connu pour sa passion des vieilles étoffes, des bâtiments anciens et du « beau », qui a été chargé de faire revivre cette demeure. Il y a associé son talent à une excentricité toute britannique. Cette approche un peu décalée – très Hine – a donné naissance à une décoration étonnante et fantasque.

L'extraordinaire saga familiale des Hine, qui perdure depuis six générations, commence au 18^e siècle, à Beaminster, dans le comté de Dorset. Monsieur Hine père, grand amateur de Cognac, décide d'envoyer en France Thomas, l'un de ses onze enfants, pour apprendre le français et l'art d'élaborer le Cognac. A 16 ans, celui-ci entre comme commis chez le négociant qui crée le Cognac préféré de son père... et tombe amoureux d'Elisabeth, sa fille. Il l'épousera six ans plus tard. A la mort de son beau-père, c'est lui qui prend en main la destinée de la Maison de Cognac. En 1817, il lui donne le nom qu'elle porte encore aujourd'hui.

Bernard Thomas Hine est l'actuel représentant de la famille. Il a créé de nombreux Cognacs parmi lesquels 'Rare', 'Mariage' et 'Talent'. Également initiateur des exportations vers l'Allemagne, l'Europe Centrale et l'Asie qui débutent vers 1960, il séduit le marché russe dans les années 2000. Fidèle à la tradition Hine, il a fait renaître les Cognacs millésimés certifiés de manière scientifique, poursuivant ainsi l'œuvre de ses prédécesseurs. L'Ugni Blanc, également appelé le Saint-Emilion des Charentes, est le principal cépage utilisé pour élaborer le vin qui donnera le Cognac. La Maison Hine utilise les raisins récoltés uniquement en Grande et Petite Champagnes, les deux meilleurs crus de la région.

THE FINAL STEP of our gourmet trip was planned in the Cognac region. The distance by road being important, we preferred to adopt the local customs by taking the ferry, a real institution in the Estuary which allowed us to attach one side to the other in 30 minutes. In landing at Blaye, it remained for us to reach the Hine House on the banks of the Charente, where Eric Forget, the Cellar Master, was going to tell us the story of its Cognacs.



The Maison Hine is one of the oldest houses in Jarnac, deep in Cognac country. From nearby docks once began the journey of its Cognacs in the world. The experimental English designer Russell Sage, known for his love of antique textiles, ancient buildings and the finer things in life, was brought in to give the place fresh new appeal. He combined the 'best of British' with out-and-out British eccentricity. His unorthodox approach — much in line with Hine's — gave rise to a delightfully original interior design style.

The extraordinary saga of Hine family has lasted for six generations and begun during the 18th century in Beaminster, Dorset. Thomas Hine, the father — quite a Cognac connoisseur — decided to send his son Thomas (one of eleven children) to France to learn French and the art of making Cognac. The young man, then aged sixteen, began his employment as a personal assistant for the négociant who creates his father's favourite Cognac... and falls in love with Elisabeth, the merchant's daughter. He will marry her six years later. When his father-in-law died, his mother-in-law chose Thomas — rather than one of her sons — to take charge of the family cognac business. In 1817, he gave its definitive name to the company: Thomas Hine & Co.

Bernard Thomas Hine is the current Hine family member. His renowned

Cognac creations include Rare, Mariage and Talent. In the 1960's, he adds Germany, central Europe and Asia to the long, growing list of Hine markets, and seduces Russia in 2000's. In keeping with the Hine values, he has pursued his passion for single vintage cognacs — which are officially recognised — thus upholding and furthering the great family tradition.

Ugni Blanc — also called Saint-Emilion des Charentes — is the main grape variety permitted in the production of the wine for cognac. The Maison Hine uses grapes harvested only in Grande Champagne and Petite Champagnes, the two best crus of the region.

Les grappes sont vendangées puis pressées à l'aide d'un pressoir horizontal destiné à en extraire lentement le jus. Celui-ci est ensuite placé en cuves dans lesquelles la fermentation se réalisera naturellement pendant une semaine environ. Le vin ainsi obtenu, fruité, sec et acide, au faible degré (9 % d'alcool environ) est fin prêt pour être distillé.

Les distillateurs Hine pratiquent une micro distillation préventive de tous les vins afin de détecter tout défaut ou problème qui éliminerait définitivement ceux ne répondant pas aux exigeants critères de la charte de qualité Hine. La distillation se déroule en deux chauffés successives dans un alambic, selon une tradition datant du 16^e siècle.

Afin d'obtenir et de maintenir le style de chacun des Cognacs de la Maison Hine, Eric Forget sélectionne et assemble progressivement des Cognacs d'âges et de crus différents, élevés dans des chais secs ou humides. Lorsque cet assemblage est réalisé, il est placé une nouvelle fois en barriques, plusieurs mois, afin de parfaire le mariage des Cognacs entre eux.

Mais s'il estime qu'un Cognac le mérite, le Maître de chai peut l'isoler dès sa naissance pour l'élever séparément des autres. Si, tout au long de l'année, les conditions climatiques ont été optimales, il est possible, mais pas encore sûr, qu'il devienne un millésime. Ces Cognacs sont des exceptions, et ne font pas l'objet d'assemblages. Dès ses origines, Hine, Maison réputée pour son sérieux, eut pour coutume de millésimer quelques Cognacs, Grande Champagne exclusivement, d'une exceptionnelle qualité. Dès cette époque également, la Maison expédiait en barriques certains de ses Cognacs millésimés à Londres et à Bristol, deux villes réputées pour l'élevage des vins. On les appelle « Early Landed ». Aujourd'hui, Hine reste l'une des rares Maisons au monde à procéder de la sorte.

Tout au long de leur histoire, les cognacs Hine ont toujours eu les faveurs des professionnels qui les ont régulièrement gratifiés de prix, médailles ou trophées. Récemment, la Chine les a honorés en plaçant en tête du « Top 100 » les 2009, Antique XO et H by HINE VSOP.

Dominique Peyral-Bon

Reportage Photo Michel Akrich - Les Productions de l'Ange / LP2A

Thomas Hine & C°

16, quai de l'orangerie - 16200 JARNAC

Tél. : +33 (0)5 45 35 59 59

www.hinecognac.com



Eric Forget

The grapes are picked and put into a pneumatic press which gently extracts the juice. The grape juice is then transferred into vats for fermentation — a natural process lasting approximately one week. The translucent wine is fruity, dry and lightly acidic. It is relatively low in alcohol, around 9% by volume and is now ready to be distilled.

The Hine distillers carry out a careful micro-distillation of only the best wines that are selected for distillation. This process enables them to identify any defect which could be detected by tasting and therefore eliminate the wines which are not of the highest quality. The distillation of Cognac is carried out in two stages over a naked flame, following a tradition which dates back to the 16th century.

To ensure the constancy of Hine's classic cognacs, Eric Forget carefully selects and blends Cognacs of different age and crus. Once he has decided on the exact proportions he needs, the cognacs are blended in large oak vats. They are then returned to casks where they are aged for a further six to nine months until the perfect "marriage" has been achieved.

In an exceptional year, the Cellar Master may decide to set aside a few casks of Grande Champagne cognacs to be aged separately. If the weather has been fair throughout the growing season, it is likely — but by no means sure — that the resulting Cognacs will become single vintages. These Cognacs are exceptions, and are not subject to blending. From the beginning, Hine, House known for its reliability, was used to vintage a few Cognacs, Grande Champagne exclusively, of exceptional quality. From this time also, Hine ships some of those single vintage cognacs to London and Bristol, two cities that have a reputation for aging the wines. These are known as Early Landed cognacs. Nowadays Hine is one of the few Houses in the world to do so.

Throughout their long history, the outstanding quality of Hine Cognacs has been acknowledged by professionals in the world of wines and spirits and has regularly been awarded medals, prizes and trophies. Recently, China honoured Hine Cognacs by putting Antique XO and H by HINE VSOP first place in their 2009 Top 100.

