



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

**Cette semaine a débuté avec la participation à la dégustation des vins de côte Rôtie et Condrieu avec Alexandre Simmonet, Bernard Fromager, Mme et Mr Langlais membres du bureau et les sommeliers, Cavistes et Restaurateurs de la région et les élèves de Franck Thomas en présence de J.F Reviron au palais méditerranéen à Nice avec la participation des 'Domaine François André, Domaine Barge, Domaine Blanc, Domaine Boissonnet, Domaine Bonnefond, Domaine de Bonserine, Maison Chapoutier, Domaine du Chêne, Domaine Clusel-Roch, Cave Yves Cuilleron, Domaine Duclaux, Domaine Faury, Domaine Gaillard, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Domaine Garon, Domaine Gerin, Vignoble Montez, Domaine Mouton, Domaine Niero, Domaine André Perret, Domaine Pichon, Domaine Richard, Domaine Stephan, Domaine Vernay, Vignoble Verzier, Domaine Vidal-Fleury, Les Vins de Vienne, Domaine Villabea, Domaine Villard' !*

Petit rappelle d'Aoc Côte Rôtie et Condrieu !

Morning, Morning très Dévoué

Rencontres riches en couleur au palais de la Méditerranée

Bleu de la Baie des ANGES

Blanc de Condrieu

Rouge de la Côte Rôtie

Remerciements à la maison Chapoutier pour l'organisation du concours des écoles pour les jeunes Sommeliers;

Remerciements à Nathalie Bonnet Clément du secrétariat de Côte Rôtie et Condrieu ainsi qu'à Amélie et Emma de l'Agence Clair de L'UNE ;

Confirmation de bonne dégustation au domaine Bonnefond d' Ampuis !

Dégustation du Condrieu 2010 de Stéphane Montez "CHANSON" sélection parcellaire de cépage Viognier issue de de coteau abrupt et aride de granit à muscovite; complexité aromatique de violette, abricot, pêche, fruits secs, la bouche grasse longue et soyeuse:

Condrieu 2010 domaine Niero du coteau réputé de "Chéry": sherries memories robe étincelante nez de fruits mûrs à noyaux et notes grillées; délicat et persistance.

Condrieu 2010 DOMAINE PICHON cuvée "Caresse" robe, Bouquet, parfum : le domaine de la Femme,

Côte Rôtie Domaine Faury 42410 Chavanay: 90% Syrah 10% Voignier sol micaschistique sud, sud est; Belle robe rubis sombre, palette aromatique alliant arômes de fruits rouges et noirs framboises cassis fraises avec des pointes florales violettes évoluant sur des notes épicées.

BIEN AIME le nom des cuvées Reviniscence, Emperium

Côte Rôtie 2009 bio "les grandes places" DOMAINE Clusel ROCH 100% Syrah vieilles sérines; nez de fruits noirs animal très épicé puissance en bouche tout en étant très fleurie.

Bien sûr LE TERROIR, le savoir faire, la passion étaient présents aux stands.

YOURS SINCERELY JOËL LANGLAIS

COTE ROTIE et CONDRIEU par Bernard Fromager

Ceci n'est pas un compte-rendu détaillé de tous les exposants présents, chez qui on a trouvé d'ailleurs un très haut niveau de qualité général faisant justement honneur à la réputation de ces deux appellations.

Citons toutefois :

CONDRIEU :

Maison CHAPOUTIER: Beau « coteau de Chéry » qui doit encore se fondre, mais belle ampleur aromatique.

Domaine CLUSEL-ROCH: Vin Bio, Un « Vallières » 2009 d'une persistance aromatique longue et très élégante.

Cave Yves CUILLERON: « Petites Côtes » tonique, groseille

« Les Chaillets » typique assez fringant

« Les Vertiges » 2009 Très beau vin, poire, amande, belle persistance

Domaine NIERO: « Héritage » nez très intense, gras en bouche

COTE ROTIE :

Domaine BONNEFOND: 3 belles cuvées dont :

« Côte Rozier » 2010: nez fumé, suie, profond, à attendre, bel avenir !

« Les Rochins » 2010: Très beau vin encore sévère mais quel potentiel !

DOMAINE DE BONSERINE: « La Sarazine » 2009: Très beau nez fruits rouges, cassis. Equilibré, très net belle persistance.

« Les Vallières » 2009: fruité, légèrement fumé, plus tendre.

Domaine CLUSEL-ROCH Vins bio, « Les Vallières » 2009: vin très net, très droit, élégant, persistance

« Les Grandes places » 2009: toasté, a tout pour devenir un très grand, laissons lui le temps !

Domaine STEPHAN: le 2010: nez intense encre, fumée, pruneau compoté, tabac, cèdre. En bouche: poivre, bois de rose, aiguilles de pin. Impressionnant.

**En suite on a participé avec Alexandra Neyret membre du Bureau à la dégustation des vins de Sylvain Bastian à la Bastide Saint-Antoine de Jacques Chibois avec la présence des vignerons ci-dessous :*

PROVENCE

Clos Saint-Vincent - Bellet
Domaine Tempier - Bandol
Domaine La Sulfrière - Bandol
Château Mouresse - Côtes de Provence
Domaine de la Maurette - Côtes de Provence
Domaine de la Goujonne - Côteaux Varois

BORDELAIS ET SUD OUEST

Château Vieux Taillefer - St-Emilion Grand Cru
Domaine Valmengaux - Bordeaux
La Dame de Onze Heures - St-Emilion Grand Cru
Maison Sichel
• Château Palmer
• Alter Ego de Palmer
• Château d'Angludet
• Château Guiraud
Château du Tariquet - Gascogne et Armagnacs

VALLÉE DE LA LOIRE

Château de Fosse-Sèche - Saumur
Domaine Richard Leroy - Anjou
Domaine Les Poëte - Touraine

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Aurelien Chatagnier - Coudrieu
Côte Rotie & Saint-Joseph
Domaine Gilles Robin-Hermitage
Crozes-Hermitage, Saint-Joseph
Domaine Mayard - Châteauneuf du Pape
Domaine Galevan - Châteauneuf du Pape
Côtes du Rhône
Domaine Fondrèche - Côtes du Ventoux

BOURGOGNE

Charles Ballot-Millot - Meursault, Volnay, Pommard

CHAMPAGNE

Jacquesson-Frères Chiquet
François Diligent

SUISSE

Dominique Rouvinez

ALLEMAGNE

Weingut Heymann Löwenstein - Moselle
Weingut Beurer - Württemberg

Vers 17h je me suis dirigé vers Marseille pour participer à la présentation du Millésime des vins de Coteaux d'Aix!



Dans l'ensemble, des rouges profonds et fins de bonne garde, des blancs expressifs et frais et rosé très agréables !

Les vins rouges et rosés sont élaborés à base de Grenache (60 % minimum), Carignan et Cabernet-Sauvignon (max 30 %), Cinsault, Syrah, Counoise et Mourvèdre (max 40 %). Les vins blancs le sont avec Grenache, Rolle ou Vermentino, Clairette et Bourboulenc (max 70 %), et Ugni (max 40 %).

☆☆☆☆☆



Le lendemain on a participé à la dégustation des vins de (Bandol, Cassis, Palette, Les Baux, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix et C.de Pierrevet) pour le Guide des vins de Provence au domaine de Frégate à Bandol chez Mr Thiollier le président de l'Association des Vins de Bandol!





Les brefs de la semaine & les semaines à venir.

**Infos*

Challenge des Etoiles Sud de France de la Sommellerie à l'Hôtel Baltimore à Paris, le 21 mai.

Ce concours a pour objectif de tester les sommeliers sur leurs connaissances du Languedoc Roussillon et de ses vins et sur leur expérience, et par là même, de les faire travailler et en découvrir davantage sur notre belle Région. [\(En un clic ici\)](#)

Le coût du déplacement à Paris pour le challenge peut représenter un frein à l'inscription de certains candidats potentiels. C'est pourquoi l'organisateur propose, dès à présent, aux participants de leur rembourser une partie de leurs frais à hauteur de 90€.

Contacteur : Elodie Le Dréan, Responsable Filière Vin, Tél : +33(0)4 99 5324 11 Mob : +33(0)6 29 2233 11

Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquez sur chaque ligne pour suivre le lien

22/23/24 Avril- Voyage en Jura pour les amateurs de vins de l'association !

23 Avril- Présentation du Millésime 2011 de [Bellet](#) au Château de Bellet.

23 Avril- Présélection le Meilleur Sommelier de France 2012 à Paris.

7 mai -Réunion du Bureau, débriefing du Voyage en Jura au Château de Crémat!

*14 mai- Dégustation des vins Gitton
L'influence du terroir sur le cépage avec un accord mets & vins !*

19-20 mai- Balades Gourmandes en terroir Pierrefeu

Offres d'emploi / Demande d'emploi



* A la recherche d'un Sommelier pour Miss [Aphrodite](#), ouvert d'esprit et sur la découverte, tant à titre personnel que pour la clientèle !

* Caviste/Bar a vin, 20 places assises, Lunch & Evening Tapas, Antibes Vieille Ville,

Cherche Homme/Femme autonome, sachant parler Anglais, expérience en restauration, 1er Avril au 31 septembre voir + si compétences. Horaires continus, 39h. Rémunération Smic Hôtelier + bonus suivant C.A. Tél: 06 98 82 93 25

* Candidature spontanée au poste de Commis Sommelière ([CV](#)) !

* Brèves d'Écran

Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquez sur chaque ligne pour suivre le lien

[Les Breves de CIVP](#)

[Lettre Vitisphere](#)

[Actualités Vin - La Revue du Vin de France](#)

[Actualités - Terre de Vins](#)

[Actualité-La Champagne Viticole](#)

[Salons du Vin - Calendrier 2012](#)

[Le Pti Journal du Vin Naturel](#)

[ASNCAP](#)

[ASNCAP-Facebook](#)

[Sommeliers Monegasques \(Ams\)-Facebook](#)

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

[Confrérie de l'Etiquette de Menton](#)

En ce moment dans le vignoble [Printemps](#)



Printemps

En **mars/avril**, c'est le **débourrement** : les bourgeons commencent à se développer. C'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. La vigne se réveille ; la sève circule à nouveau dans la plante. En **mai/juin** c'est la **floraison** avec l'apparition de petites fleurs.

Notre association a pour but, de regrouper les professionnels du monde du vin (sommeliers, sommeliers conseil, cavistes, maîtres d'hôtel, restaurateurs, et autres professionnels de la vente de vin) et toutes les personnes qui à un titre quelconque s'intéressent à cette profession, afin de la défendre, de la sauvegarder, d'en maintenir les traditions, le savoir-faire, et de former les jeunes en leur inculquant les principes et les techniques propres à notre métier, de promouvoir et défendre les vignobles et particulièrement, celui de la Provence.

Son activité s'étendra à l'organisation et à la participation aux manifestations vitivinicoles et gastronomiques, ainsi qu'à la formation et au perfectionnement de ses membres.

Vous souhaitez devenir le membre de l'association : [cliquez ici](#)

Bonne semaine à tous!

Amitiés

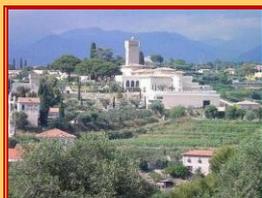
Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP

Partenaires de l'ASNCA P 2012



Château de Crémat : 442, Chemin de Crémat - 06200 Nice



www.agence-force4.com



www.lauzade.com



www.fromagerie-ceneri.com



www.clubproduvin.com

serge_jaczynski@hotmail.com

Partenaires Gala 2012

cliquez sur le lien



La vidéo de notre Gala ! (en un clic ici)

Les photos du Gala (clic)

ASNCA P