



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,



CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER « ETOILES DE MOUGINS » 2012

Suite



Comme je vous l'avais promis, voici [les réponses](#) de notre concours du meilleur sommelier « Etoiles de Mougins », mais tout d'abord un très grand merci aux membres de jury de ce concours pour leur disponibilité. Je ne saurais évoquer suffisamment leur dévouement et leur professionnalisme sans faille.



Photo Gérard Bernard E. Mail Gourmand

*De Gauche à droite, Gisèle Marguin, la Présidente de l'association des sommeliers de Marseille, Frédéric Woelfflé, le Vice Président de l'association des sommeliers de Monaco, Denis Camel, (**Président du Comité Technique**) et le Rédacteur du Guide des vins de Provence, Ali Hedayat le Président d'ASNCA, Marc Hoff (Eberhardt Frères), Isabelle Forêt, la rédactrice en chef de Femivin et Ludovic Parfait, (**Président du Jury**) et le Chef Sommelier de Cap d'Antibes Beach hôtel.*

L'épreuve écrite a été corrigée par Guy Cassouto, Journaliste et Joël Langlais Membre du bureau et l'ancien Président de l'association des sommeliers de Bretagne.



Photo Vins & Gastronomie



Mr Langlais

Egalement un très grand merci à Mme Langlais et Mr Fromager, les membres du bureau qui ont tenu notre stand pendant les trois jours.



Rappel (ce matin)

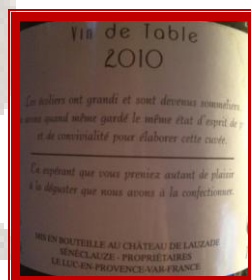
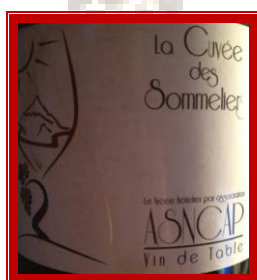
Lundi 24 Septembre,



Vendanges de notre parcelle de tous les cépages de France au [Château de Lauzade](#) au Luc le 24 Septembre et Venez vivre une expérience inoubliable lors d'une journée vendanges plus pique-nique dans les vignes... (0610959743)



[Château de Lauzade \(clic\)](#)



La Cuvée des Sommeliers est en vente pour les membres au prix de 4€ par bouteille ou 20€ pour un carton de 6 bouteilles en blanc ou rouge ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)



[Les brèves de CIVP \(clic\)](#)

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



Jeudi 11 Octobre 2012, aura lieu une dégustation des vins Argentins au Fairmont Hôtel Monte-Carlo, à partir de 09h00. ([Invitation](#))

Lundi 15 Octobre 2012, Concours du Meilleur Sommelier de France se tiendra en Provence, dans la ville de Marseille (Palais du Pharo). ([Invitation](#))

Mardi 16 Octobre 2012, l'Assemblée de l'UDSF à Marseille
[L'ordre du jour de l'Assemblée de l'UDSF d'Octobre prochain](#)

Samedi 20 Octobre, La 11^e édition de notre rallye découverte des vins de la Sainte-Victoire. ([Programme](#))



★ *La 27^{ème} édition du Concours du Meilleur Sommelier de France se tiendra en Provence, dans la ville de Marseille (Palais du Pharo) le lundi 15 octobre 2012.*

Neuf candidats seront en lice pour le titre :

- 1- Jean-Baptiste Klein (Le moulin de Mougins à Mougins),*
- 2- Maxime Brunet (L'Oasis à Mandelieu la Napoule),*
- 3- Jonathan Bauer-Monneret (Le Royal Monceau à Paris),*
- 4- Guillaume Favreau (Hôtel du Sapin à Charmey en Suisse),*
- 5- Mikaël Grou (Hôtel George V à Paris),*
- 6- Romain Iltis (L'Arnsbourg à Baerenthal),*
- 7- Pascaline Lepeltier (Rouge tomate à New York, USA),*
- 8- Florent Martin (Hôtel George V à Paris),*
- 9- Antoine Petrus (Restaurant Lasserre à Paris).*

Si vous souhaitez venir assister à la finale du Concours du Meilleur Sommelier de France 2012 à Marseille, veuillez s'il vous plaît compléter et renvoyer le formulaire d'inscription ci-joint ([Clic](#))



Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier ! ([Clic](#))

[Greta Cagnes sur Mer](#)

[Mention Complémentaire Sommellerie](#)

Pour en savoir plus, veuillez contacter, Christophe Ricard, Conseiller en formation continue !

Christophe.ricard@ac-nice.fr

Greta Tourisme Hôtellerie de l'Académie de Nice, Secrétariat : 04 93 72 77 80

Offres d'emploi / Demande d'emploi



[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

[*Offre d'emploi !](#)

*Nous recherchons un sommelier pour notre restaurant : [LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT](#) à Antibes (1 macaron Michelin). Le poste que nous proposons est en CDI et est à pourvoir le 15 septembre prochain.

[Christian MORISSET](#) 04.93.34.50.12

[Olivier Novelli](#), Directeur de restaurant [Chantecler \(clic\)](#) à Nice et Lionel Compan le chef sommelier, cherchent un sommelier, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

★Brèves d'Ecran

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

[France Cancer](#)

[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](#)

[The drinks Business](#)

[ASNCA](#)

[ASNCA-Facebook](#)

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

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[ASAMP-FaceBook](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

[Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux \(CIVB\)](#)

En ce moment dans le vignoble, Septembre

N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O
Chute des feuilles	Taille				Labour Entretien du sol	Traitement des vignes		Rognage		Vendanges	
				Liage et arcure des sarments	Palissage						



Tôt ou tard vendanger...

Fin août :

Corse,
Languedoc-
Roussillon,
Provence

Début

septembre :

Beaujolais,
Vallée-du-Rhône
méridionale

Mi-septembre :

Vallée-du-Rhône
septentrionale,
Bordelais,
Bourgogne,
Bugey et Savoie,
Jura, Centre,
Sud-Ouest,
Val-de-Loire

Fin septembre :

Alsace,
Champagne

Début octobre :

Charentes,
Cognac, Lorraine

Septembre : Les vendanges...

Le ban des vendanges (date fixée par arrêté préfectoral) sonne le début de la récolte. Période cruciale mais éreintante, elle marque l'aboutissement de toute une année de surveillance patiente et de soins attentifs prodigués à la vigne...

Top départ

En France, les vendanges s'étalent généralement entre fin août et début octobre, plus rarement en plein mois d'août comme ce fut le cas lors de la canicule de 2003. Le début des vendanges n'est pas le fait d'initiatives personnelles ni le fruit du hasard ; la date est fixée dans chaque département sur conseil des organisations de producteurs. En général, on évalue la maturité des raisins à 100 jours environ après la première fleur, mais cela varie beaucoup en fonction de nombreux paramètres climatiques et viticoles comme le type de cépage, la latitude des vignes, leur exposition, le style de vin recherché. Dans tous les cas, il est nécessaire que le raisin ait atteint le degré de maturité désiré, et que le rapport sucre / acidité soit stabilisé.

Manuelles ou mécaniques ?

Les puristes crient au scandale lorsque l'on évoque les machines à vendanger... Impressionnantes, jugées trop brutales pour les ceps, mais de mieux en mieux adaptées, elles peuvent constituer une solution pour les grosses exploitations et représentent un gain de temps considérable. Sans compter les économies de main d'œuvre. Car si aucune machine ne remplacera la main de l'homme, seule capable de trier grain par grain, avec douceur et discernement, les meilleures baies et uniquement celles-ci, encore faut-il que la vendange soit bien protégée et rentrée très rapidement. À quoi bon récolter à la main un raisin flétri par le soleil, qui va s'oxyder ? C'est pourquoi la récolte en petites cagettes est de bon augure, tout comme celle menée sous atmosphère protectrice (CO2).

De jour ou de nuit ?

Lors de très fortes chaleurs – comme cela a pu être le cas en 2003 – il est préférable de vendanger à la fraîche, et bien souvent, les vigneron les plus pointilleux (mais aussi les plus courageux) optent pour des vendanges de nuit ou très tôt le matin. Les raisins ne risquent alors pas d'être écrasés.

Précoces ou tardives ?

La tradition des vendanges tardives (ce terme est d'ailleurs protégé et circonscrit à l'Alsace et au Jurançon) n'est pas unique. Hors de nos frontières (Canada, Allemagne, Autriche, Hongrie par exemple) mais aussi dans d'autres régions françaises, des vigneron laissent des raisins sur souche, pour les récolter en octobre, novembre, voire décembre. Très chargés en sucres, ces raisins donneront de fameux liquoreux.

Le vin & sa température de service (Clic)



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 a 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 vinicoles 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!

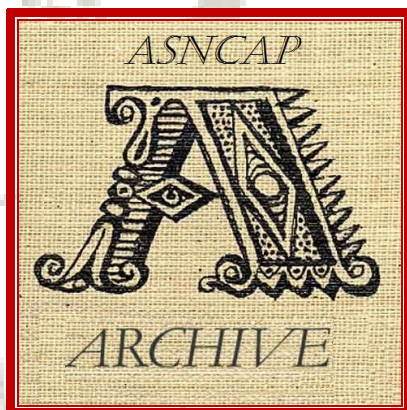
Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP



* [Notre Lettre de la semaine du 17 Septembre, Concours de l'Etoiles de Mougins](#)

* [Notre Lettre de la semaine du 10 Septembre, préparation du concours de l'Etoile de Mougins](#)

[Suite \(Clic\)](#)

Partenaires de l'ASNCA 2012



Château de Crémât : 442, Chemin de Crémât - 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