



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

Cette semaine a débuté avec la 15^e édition du Master of Port 2012 à Paris, à l'issue d'une finale à quatre (Julia Scavo, Philippe Troussard, Cedric Brisson et Bertrand Bijasson) organisée dans les salons de l'Ambassade du Portugal. Cette finale a vu la victoire de Bertrand Bijasson sommelier de l'Hôtel Mercure à Libourne, qui est aussi le Président de l'association des sommeliers Bordeaux-Aquitaine qui a donc remporté ce titre prestigieux!

Après une sélection organisée dans les régions par l'Union de la Sommellerie Française, dix candidats étaient retenus pour disputer la demi-finale dans les locaux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). A l'issue d'une dizaine d'ateliers, Julia Scavo (La Trattoria à Monaco), Philippe Troussard (Les Caudalies à Arbois), Cédric Brisson (Le neuvième art à Saint-Just-Saint-Rambert) et Bertrand Bijasson poursuivaient l'aventure.



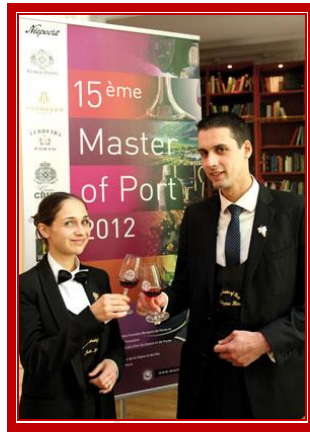
Bertrand Bijasson



Philippe Troussard

Julia Scavo

Cedric Brisson



Julia Scavo ([clic](#)) & Jean-Baptiste Klein ([clic](#))

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



Rappel....

**25 Juin l'accord mets & thés de [Dilmah](#)*

L'annulation de cette manifestation pour manque des participants,



**25 juin-Sortie au Domaine Trevallon (Quatre personnes, Contacter M. Philippe Bour au 06 03 90 34 13)*

**6 juillet- L'union des grands crus de bordeaux organise en exclusivité une dégustation exceptionnelle dédiée aux grands crus de bordeaux au restaurant Sky Bar A'TREGO à Cap d'Ail entre 10h & 12h*

Personne à contacter : Jean-Pierre Tuil Tél : 01 42 61 51 64



Les crus présents

- 1 - Château de Chantegrive ~ Graves*
- 2 - Château Carbonnieux ~ Pessac - Léognan - Cru Classé de Graves*
- 3 - Domaine de Chevalier ~ Pessac - Léognan - Cru Classé de Graves*
- 4 - Château Haut - Bergey ~ Pessac - Léognan*
- 5 - Château La Louvière ~ Pessac - Léognan*
- 6 - Château Larrivet Haut - Brion ~ Pessac - Léognan*
- 7 - Château Latour - Martillac ~ Pessac - Léognan - Cru Classé de Graves*
- 8 - Château le Dominique - Saint Emilion Grand Cru Classé*
- 9 - Château Trottevieille - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé*
- 10 - Château Gazin ~ Pomerol*
- 11 - Château La Cabanne ~ Pomerol*
- 12 - Château La Croix de Gay ~ Pomerol*
- 13 - Château Bon Pasteur - Pomerol*
- 14 - Château Fourcas Hosten ~ Listrac - Médoc*
- 15 - Château Maucaillou ~ Moulis -en - Médoc*
- 16 - Château Cantemerle ~ Haut - Médoc - 5e Cru Classé en 1855*
- 17 - Château Cantenac Brown ~ Margaux - 3e Cru Classé en 1855*
- 18 - Château Dauzac ~ Margaux - 5e Cru Classé en 1855*
- 19 - Château Kirwan - Margaux - 3e Cru Classé en 1855*
- 20 - Château du Tertre ~ Margaux - 5e Cru Classé en 1855*
- 21 - Château Giscours ~ Margaux - 3e Cru Classé en 1855*
- 22 - Château Lascombes ~ Margaux - 2e Cru Classé en 1855*
- 23 - Château Prieuré - Lichine ~ Margaux - 4e Cru Classé en 1855*
- 24 - Château Léoville Poyferré ~ Saint - Julien - 2e Cru Classé en 1855*
- 25 - Château Batailley ~ Pauillac - 5e Cru Classé en 1855*
- 26 - Château Clerc Milon ~ Pauillac - 5e Cru Classé en 1855*
- 27 - Château d'Armailhac ~ Pauillac - 5e Cru Classé en 1855*
- 28 - Château Lynch - Moussas ~ Pauillac - 5e Cru Classé en 1855*
- 29 - Château Pichon Longueville Comtesse ~ Pauillac - 2e Cru Classé en 1855*
- 30 - Château de Pez ~ Saint - Estèphe*
- 31 - Château Lafon - Rochet ~ Saint - Estèphe - 4e Cru Classé en 1855*
- 32 - Château Climens ~ Barsac - 1er Cru Classé en 1855*
- 33 - Château Coutet ~ Barsac - 1er Cru Classé en 1855*
- 34 - Château de Fargues ~ Sauternes*
- 35 - Château Lafaurie - Peyraguey ~ Sauternes - 1er Cru Classé en 1855*

Offres d'emploi / Demande d'emploi



**Je m'appelle Mélissa Drapeau, je suis canadienne, j'ai 28 ans et viens d'arriver sur Nice. J'ai terminé la semaine dernière mon Brevet Professionnel Sommelier à Beaune avec M. Pertuiset. Je suis à la recherche d'un poste de Sommelier pour la saison ou à long terme. Je possède présentement un visa majeur long durée qui me permet de travailler en France. Il est valide jusqu'au 25 août 2012, d'ici là je vais commencer mes démarches pour un PVT valide un an. Je désire acquérir une expérience sur la côte d'Azur ([CV](#))*

**Brèves d'Écran*

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

[France Cancer](#)

[Les Breves de CIVP](#)

[Lettre Vitisphère](#)

[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](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

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 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 2012