



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 dégustation des portos, organisé par L'Institut des vins du Douro et de Porto !



*Le guide Ganté a fêté sa 21e édition à Nice à l'hôtel Negresco !

Près de mille invités ont assisté à cet anniversaire organisé dans le palace de Mme Jeanne Augier, entièrement rénové et qui fête cette année ses 100 ans. De nombreux chefs, hôteliers, personnalités et restaurateurs, accueillis par Pierre Bord, directeur général du Negresco, assistaient à cette manifestation. **En particulier Jacques et Laurent Pourcel, venus de Cannes où ils ont ouvert le restaurant « Sea Sens » au dernier étage du Five Hôtel !**

Egalement, quelques-uns des meilleurs chefs de la Côte d'Azur, Stéphane Raimbault, Franck Cerutti, Dominique Lory, Fabrice Vullin, Pascal Bardet, Jacques Chibois, Joël Garault, Dominique Le Stanc, Didier Aniès, Serge Gouloumès, Christian Morisset, Christophe Cussac, Marcel Ravin, Alain Llorca, Patrick Raingeard, Alain Parodi...



Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



2-3 juin- Le salon du vin de la Revue du Vin de France (RVF)



A découvrir 250 vigneronns au cœur de Paris

- *Atelier C&S*

Quel verre pour quel vin ?

- *Philippe Bercovici*

Nous fait l'honneur de venir croquer le Salon du vin

- *Rendez-vous avec Qobuz*

Une découverte acoustique autour d'accords gustatifs judicieux.

Brigitte Leloup nous propose quelques invitations gratuite (normalement 25€ l'entrée). Si cela pourrait intéresser quelqu'un, faite le moi savoir s'il vous plait!

4 juin- Réunion du Bureau (Réservé aux membres du bureau plus cinq membres maximum pour parler du bilan de nos actions et la Préparations des Etoiles de Mougins suivi d'un déjeuner avec la dégustation des vins prestigieux offert par un membre de l'association dans son établissement !

4 juin- "Le Gantié" va souffler encore ses 21 bougies ! Guide Gantié 2012 à partir de 17 H, au [Château de Berne](#), Route de Salernes – Flayosc - 83510 Lorgues



Personne à contacter : Martine Deloupy Direction Commerciale, Tel : 04 93 82 43 02, martine@deloupy.com

www.guidegantie.com

9-10 juin- [Le samedi 9 et le dimanche 10 juin 2012](#), 13 fermes bio des Alpes-Maritimes ouvriront leurs portes au grand public. Découverte de la production biologique, dégustation de produits, animations et échanges enrichissants seront au rendez-vous !



18 juin- Dégustation Champagne & Côte de Provence rosé du Magazine L'Epicurien au 55 rue giofredo ([clic](#))



EPICURIEN

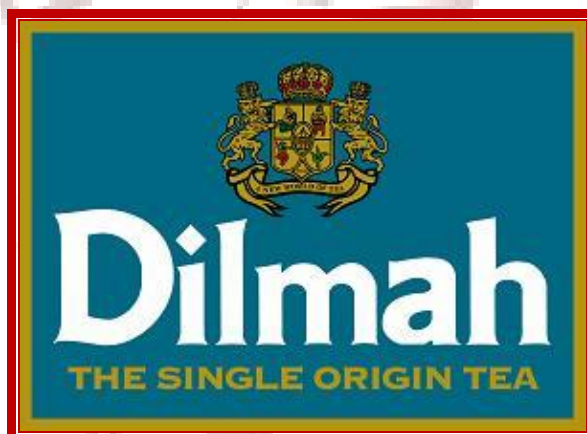
Le Magazine de l'art de vivre et de l'homme contemporain

18 juin- Présentation du Millésime 2011 AOC Côtes de Provence
Sainte-Victoire

18 juin- Finale du Master of Port



A noter sur vos agendas (l'accord mets & thés de
Dilmah le 25 Juin)



**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 Troplong Mondot ~ Saint - Émilion 1er Grand Cru Classé
- 9 - Château Trottevieille ~ Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé
- 10 - Château Gazin ~ Pomerol
- 11 - Château La Cabanne ~ Pomerol
- 12 - Château La Croix de Gay ~ Pomerol
- 13 - Château Fourcas Hosten ~ Listrac - Médoc
- 14 - Château Maucaillou ~ Moulis -en - Médoc
- 15 - Château Cantemerle ~ Haut - Médoc - 5e Cru Classé en 1855
- 16 - Château Cantenac Brown ~ Margaux - 3e Cru Classé en 1855
- 17 - Château Dauzac ~ Margaux - 5e Cru Classé en 1855
- 18 - Château du Tertre ~ Margaux - 5e Cru Classé en 1855

- 19 - Château Giscours ~ Margaux - 3e Cru Classé en 1855
- 20 - Château Lascombes ~ Margaux - 2e Cru Classé en 1855
- 21 - Château Prieuré - Lichine ~ Margaux - 4e Cru Classé en 1855
- 22 - Château Léoville Poyferré ~ Saint - Julien - 2e Cru Classé en 1855
- 23 - Château Batailley ~ Pauillac - 5e Cru Classé en 1855
- 24 - Château Lynch - Moussas ~ Pauillac - 5e Cru Classé en 1855
- 25 - Château Pichon Longueville Comtesse ~ Pauillac - 2e Cru Classé en 1855
- 26 - Château de Pez ~ Saint - Estèphe
- 27 - Château Lafon - Rochet ~ Saint - Estèphe - 4e Cru Classé en 1855
- 28 - Château Climens ~ Barsac - 1er Cru Classé en 1855
- 29 - Château Coutet ~ Barsac - 1er Cru Classé en 1855
- 30 - Château de Fargues ~ Sauternes
- 31 - Château Lafaurie - Peyraquey ~ Sauternes - 1er Cru Classé en 1855

Li Jing avec son équipe entourée de Philippe Bréban et Carole Chertier de la Maison des Vins Coteaux Varois en Provence ainsi que de Tancredi Barale de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle



Offres d'emploi / Demande d'emploi



* *La cave Vallauri cherche un sommelier soit en temps partielle ou CDD évolutif en CDI.*



*ETS. VALLAURI "le FORVILLE" 10-12 rue des Halles, 06400 Cannes, France. tel : 04 93 68 10 20
ets.vallauri.cannes@orange.fr*

**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](#)

[ASNCAAP](#)

[ASNCAAP-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](#)

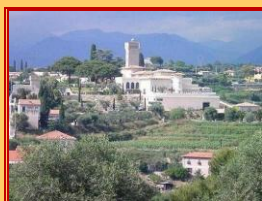
Bonne semaine à tous!

Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat
www.asncap.fr
Face Book: ASNCAAP

Partenaires de l'ASNCAAP 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 \(clic\)](#)