

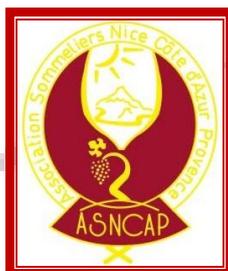


ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



[Château de Crémat](mailto:contact@asncap.fr)
442 Chemin de Crémat
06200 NICE
contact@asncap.fr

Chers amis & Chers membres,



Longues Gardes 2012 de Bandol

Suite à la dégustation des Longues Gardes 2012 des vins de Bandol par un jury essentiellement composé de sommeliers : Ludovic Parfait, Denis Camel et Ali Hedayat membres de l'ASNCAP, Gisèle Marguin et ses collègues de Marseille & œnologues dans le cadre de la Fête du Millésime à Bandol les « Domaine de la Suffrene, Domaine de l'Estagnol et Le Moulin de la Roque » ont reçu cette distinction pour ce millésime très sympathique et précoce qui est pratiquement prêt à être déguster.



Jean-Sébastien Thiollier, président des Vins de Bandol, en compagnie des 3 lauréats 2012, Sandrine Féraud (Domaine de l'Estagnol), Alain Gairoard (Le Moulin de la Roque et Cédric Gravier (Domaine de la Suffrene)



*Un très grand merci à l'Association des vins de Bandol et son Président (Mr Thiollier) et à Patricia Ferrero sa directrice pour cette organisation et l'accueil chaleureux.
L'expression sincère de votre sympathie nous a touché profondément, nous vous prions d'accepter notre profonde reconnaissance.*

Mille Mercis à tous les vignerons qui nous enchantent chaque année avec des vins délicieux.

Merci à Mr Jean François Reviron et à « Louis, Alexandre, Visitacion, Mathias, Julie, Johanna, Thomas, Marc, Olivier, Grégory, Mathieu et David » le Professeur et les élèves de la mention complémentaire de sommellerie de la [Greta Cagnes sur Mer](#) pour avoir tenu parfaitement l'Enothèque en permettant la découverte de millésimes plus anciens aux visiteurs.

Merci également à Denis Royere et ses élèves pour l'entente parfaite.

[Millésime 2012 de Bandol par Daniel Ravier](#)



*Notre site est en construction et aucuns liens ne fonctionnent en ce moment.
Excusez nous pour les gênes occasionnées.*

Les dernières nouvelles de la semaine & des semaines à venir.



Cette semaine a débuté avec la formation exceptionnelle sur la structure de la dégustation pour les professionnels avec [Franc k Thomas](#) Meilleur sommelier de France et d'Europe.



Une dégustation autour d'une verticale des vins rouges du [Château Vignelaure](#) nous a permis de commenter l'influence du Millésime (2009, 2008, 2007, 2006, 2005, 2003, 2002, 1998, 1988, 1985) sur le vin.

Château Vignelaure par Philippe BRU Directeur Général ([clic](#))

Photos

Lundi 14 Janvier, Assemblée Générale de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence suivi de l'accord Thé [Dilmah](#) & Mets au Château de Crémat.

Dimanche 20 et Lundi 21 Janvier, Voyage organisé par l'ASNCA pour le [marché aux vins d'Ampuis](#).

Mardi 23 Janvier, Saint Vincent de Bellet.



ACTUALITÉS VIN

Les chinois investissent dans le vignobles Bordelais :

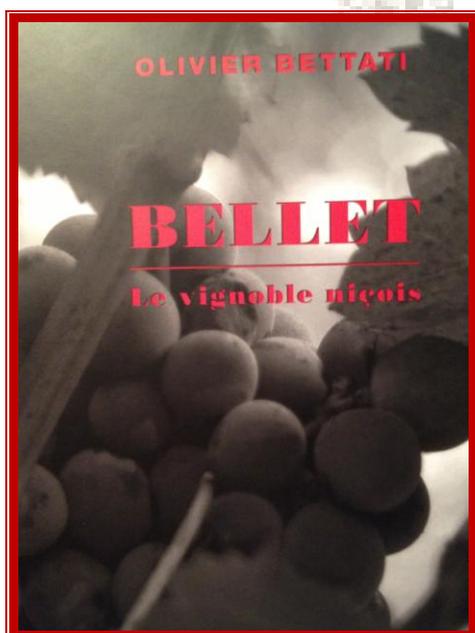
Zhao Wei, célèbre actrice chinoise, s'offre un château à Saint-Emilion [\(clïc\)](#)

Un grand cru classé de Saint-Emilion racheté par un Chinois, C'est la propriété la plus prestigieuse du Bordelais jamais achetée par un investisseur chinois [\(clïc\)](#)

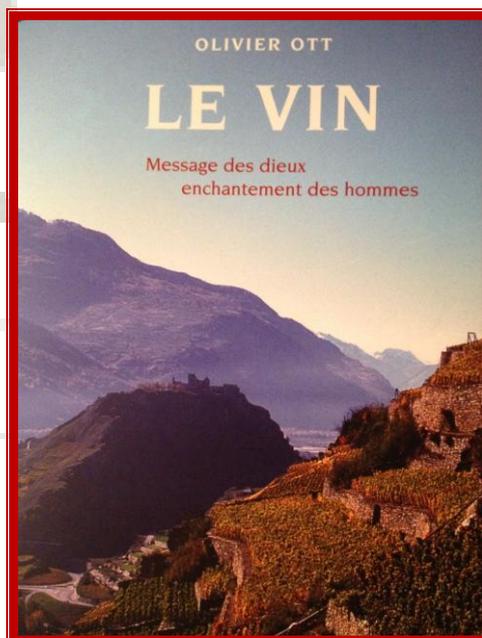
La carte des châteaux du Bordelais rachetés par des Chinois [\(clïc\)](#)

Week-end portes ouvertes en Pessac-Léognan [\(clïc\)](#)

Dédicace du mois



[Olivier Bettati](#)



[Olivier Ott](#)



*Meilleur Sommelier du Monde 2013
Fin Mars*

Pour ce concours qui se déroulera au Japon en 2013 Julia Scavo, la nouvelle adhérente d'ASNCAP sera présente.

Le bureau de l'association sera un soutien actif dans sa démarche et lui souhaite bon courage.

*Meilleur Sommelier d'Europe 2013
26-30 Septembre*

Après le dernier concours 2010 à Strasbourg et dans la splendide Alsace, pour le 13ème rendez-vous européen à été sélectionnée Sanremo, connue dans tout le monde comme la ville des fleurs ([clic](#))



*[L'Association des Sommeliers d'Italie](#)
[Facebook](#)*



Pour les Sommeliers

L'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence organise des formations éducatives dans le but d'améliorer les connaissances de ses membres

FORMATION EDUCATIVE

26 Novembre, La structure de la dégustation
21 Janvier, Vin naturel & Vin Bio
22 Avril, La Législation
24 Juin, Terroir Viticole
30 Septembre, Les Cépages



contact@asncap.fr

Pour les particuliers

A partir du 14 Janvier 2013, l'Association des *Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence* organise sa nouvelle session de formation d'œnologie pour les amateurs du vin

a-Initiation à la dégustation dans les domaines [\(clic\)](#)



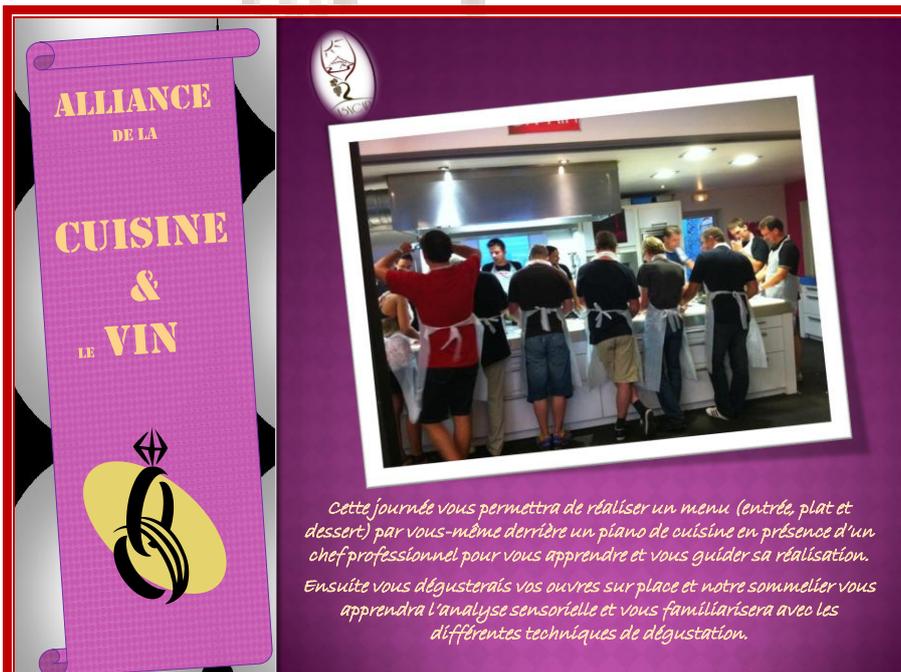
Initiation à la dégustation dans les domaines

Familiarisez-vous avec les différentes techniques de dégustation avec un sommelier professionnel

Partagez cette initiation dans une ambiance très chaleureuse dans le caveau avec des explications du maître de chai du domaine et offrez vous un moment de détente et de plaisir en déjeunant sur le thème accords mets et vins

The graphic features a central title in a cursive font. To the left is a small circular logo with a sommelier's head and the acronym 'ASOAP'. Below the title are three circular illustrations: a sommelier pouring wine, a bunch of grapes on a vine, and a cellar filled with wooden barrels. The background is a textured, parchment-like grey.

6- Alliance de la cuisine & le vin [\(clic\)](#)



ALLIANCE
DE LA
CUISINE
&
LE VIN

Cette journée vous permettra de réaliser un menu (entrée, plat et dessert) par vous-même derrière un piano de cuisine en présence d'un chef professionnel pour vous apprendre et vous guider sa réalisation. Ensuite vous dégusteriez vos œuvres sur place et notre sommelier vous apprendra l'analyse sensorielle et vous familiarisera avec les différentes techniques de dégustation.

The graphic is set against a purple background. On the left is a vertical purple banner with a white grid pattern, containing the text 'ALLIANCE DE LA CUISINE & LE VIN' in yellow and white. Below the text is a stylized logo of a wine glass and a fork. On the right is a white-bordered photograph of a kitchen where several people are working behind a counter. A small circular logo with a sommelier's head is in the top left corner of the purple area.

Pour les restaurateurs

Sommelier conseil pour les restaurateurs

Le but de cette démarche est d'apporter une connaissance et un savoir faire professionnel aux seins des établissements qui ne peuvent pas profiter de travail d'un sommelier en plein temps ([clic](#))



Sommelier Conseil
pour les Restaurateurs

Apprendre des phrases simples mais néanmoins professionnelles !
Optimiser la carte des vins en corrigeant les fautes éventuelles de la carte sur les appellations ou autres !
Mieux rédiger la carte des vins pour mieux vendre et plus !
Instaurer une sélection des bons vins au verre qui assurera l'augmentation du chiffre d'affaire !
Optimiser l'accord mets et vins de l'établissement !
Donner des conseils pour acheter mieux et savoir quel produit acheter avec le même fournisseur !
Donner des conseils sur la manière de servir (ouvrir correctement une bouteille de vin ou de champagne, la façon de remplir un verre, etc.)
Donner des conseils pour la conservation du vin !
Vous suivre tout au long de l'année (3 rencontres dans l'année à votre choix) !

un diplôme de « La carte des vins est approuvée par l'association des sommeliers » Vous sera délivrée !

Info et renseignement contact@asncap.fr

Tel: 06 10 95 97 43



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'emplois !](#)

**M. Henrique DIAS, souhaiterait trouver une place dans la région pour perfectionner ses connaissances en Français et vins Français afin éventuellement de retourner au Brésil avec de nouveaux acquis. Il a travaillé dans de beaux établissements Italiens (parle anglais, italien et portugais) ([CV](#))*

**Ilan un jeune très volontaire et motivé cherche un emploi à partir du 1^{er} Novembre 2012 dans une cave. Pour plus d'info contacter : Boris Sarazino au 04 92 92 87 32*

**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*



**Brèves d'Écran*

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'Étiquette de Menton*](#)

[*Vin & Gastronomie - Facebook*](#)

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

[*Decanter.com*](#)

En ce moment dans le vignoble, Novembre, Décembre

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						

Novembre & Décembre...



De novembre à février, la vigne entre dans une période de sommeil, appelée aussi repos hivernal. La sève ne circule plus dans la plante. Le viticulteur taille la vigne, afin de supprimer les sarments et sélectionner les bourgeons qui donneront les pousses et les fruits de l'année suivante. Labourage et buttage des ceps pour les protéger du gel.

La chute des feuilles

Les feuilles changent de couleur et tombent. La vigne entre dans la phase de repos végétatif. Depuis le début de la véraison, les matières de réserves synthétisées par les feuilles s'accumulent. De cette quantité de réserves ainsi stockée dépend l'équilibre physiologique de la plante, sa longévité.

Début de l'année viticole

Le 11 novembre, la Saint Martin d'hiver.
Date contractuelle fixée depuis le Moyen Age.

DECEMBRE

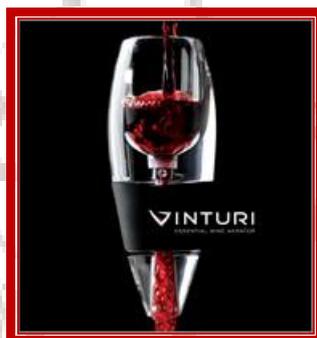
Le repos hivernal

La vigne perd ses feuilles et entre dans sa période de repos végétatif.

Le vin & sa température de service (Clic)



Le VINTURI



Une façon originale d'aérer le vin très rapidement et efficace ([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 ont un titre quelconque s'intéressant 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

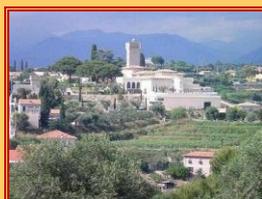
www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP



N°38* [Notre Lettre de la semaine du 29 Octobre, les rencontres vinicoles](#)
[Suite \(Clic\)](#)

[Partenaires de l'ASNCAP 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 \(clic\)](#)