

## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémât  
442 Chemin de Crémât  
06200 NICE

*Chers amis & chers membres,*

### A NE PAS OUBLIER DEMAIN

*5 Mars*

*1<sup>er</sup> Salon des Vins de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence*  
*Au*  
*Château de Crémât*

*\*Demain le 5 Mars notre association va organiser le premier salon des vins, le but de cette opération est de permettre à nos agents membres et proche de l'association d'organiser une dégustation de la tête de cuvée de leurs vins respectifs une fois par an sous la bannière de l'association pour faciliter l'échange et promouvoir le vin !*

Avec la participation exceptionnelle de



Decouvrez la cuvée des sommeliers d'ASNCAP millésime 2010 "Château de Lauzade"

Lundi 5 mars 2012 au château de Crémât à Nice de 10 h à 18 h  
Invitation Personnelle contact@asncap.fr - 06 10 95 97 43

*Veillez trouver [\(clic\)](#) les noms des participants et les vins que vous allez déguster !*

*\*Cette semaine a débuté avec la rencontre de Stéphane Grimaux (Vice président du Var) et Christian Huchet à la [Brasserie-Bertin à Draguignan](#) . Nous avons pu identifier les besoins des sommeliers du Var et programmer dégustations et animations dans le Var !*

*Stéphane et Christian ont évoqué plusieurs pistes très intéressantes que nous allons travailler pour mieux fédérer et animer la vie associative dans le Var !*



*Suite à cette rencontre, on a représenté l'association chez [Roselyne Gavoty](#) pour une dégustation verticale de ses Clarendon blancs (2011-2010-2008-2007-2006-2005-2002-2001-2000-1998-1996-1995-1987), 100% Rolle pour les millésimes récents et 95 % pour les millésimes plus anciens!*

*Une vigneronne pointue sur un terroir exceptionnel qui nous a enchanté comme d'habitude. Avec des vins sur la fraîcheur et la minéralité dans leur jeunesse, des notes de fleurs et de fruits, poire puis coing, des notes poivrées et épicées, des notes d'hydrocarbures faisant penser à un vin alsacien en bouche, des agrumes confits, des épices, du poivre vert et la finale sapide tendue,.*

*La complexité des arômes en vieillissant allant jusqu'au boisé étonnant de 2005 , mon préféré ! Ou un vin structuré en délicatesse comme 2001 un autre de mes préférés, sans parler de la jeunesse du 1995 et ce 1987 qui a encore des choses à dire ...*

*Exprimant le terroir ; justement ce terroir exceptionnel pour les blancs, un jour pourquoi pas il pourra être une appellation en soi (Château Grillet de Provence) !!!*



*Les rouges, Clarendon, 2007-2006-2005-2004-2001-2000-1999-1983*

*\*Cette année le gala des sommeliers va être organisé à l'hôtel [Vista Palace](#) . menu [\(clic\)](#) Cet événement exceptionnel se déroulera pour la première fois de l'autre côté de notre belle région dans un endroit exceptionnelle qui domine la baie de Monaco avec un panorama à couper le souffle [Plans](#).*

*Oliviers Mercier a pu négocier pour les gens qu'il le souhaite un tarif préférentiel de 95€ par chambre, petit déjeuner compris !*

*Vous souhaitez passer une soirée conviviale ? Réservez vite pour le 25 Mars 2012 :*

*06 10 95 97 43 ou [contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)*

- 70€ pour les membres et leur conjoint
- 90€ pour les membres des associations partenaires
- 110€ pour les non membres

*Les brefs de la semaine et les semaines à venir.*

*\*[Bellet](#)*

*[newsletter février 2012](#)*

*[Six médailles à Paris pour l'AOC Bellet](#)*

*[DDL - Jeune Chambre Economique du Pays Niçois](#)*

*\*Presse :*

*[Cannes : un Festival de grands vins ! - Paris Côte d'Azur](#)*

*[Lettre Vitisphere](#)*

*[Cruchpad](#)*

*\*Info*

*[Vinofolies de l'étage à l'Oasis ,MasNegrel Cadenet, Pascal Paulze,](#)*

*[Le blog Ccnfrerie Etiquette](#)*

*[Tous les vins varois médaillés à Paris-VarMatin](#)*

*[Invitation 3ieme Edition des Primeurs BIO d'Aquitaine](#)*

*\*Info Commercial:*

*[Chaîne des Rôtisseurs de Monaco](#)*

\*Prochaine événement :

**12 mars** - Salon Club Pro au Palais de la Méditerranées à Nice

Invitation



**12 mars** - Salon les rencontres Vinicoles au Palmes Beach à Cannes

Communiqué de Presse  
Invitation



**19 mars** - Présentation du Millésime des vins de Provence à Hyères

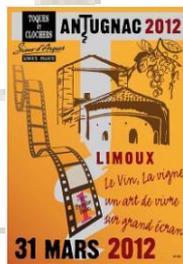
**25 mars** - Diner de Gala Asncap

**26/27 mars** - dégustation pour Le 9eme (clic) guide des vins de Provence

au Château de Crémât, Pour les intéressés, Contactez Denis Camel au

06 08 92 91 60

**31 mars & 1 avril** - Toques et Clochers à Antugnac



Bonne semaine à tous!

Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

[www.asncap.fr](http://www.asncap.fr)

Face Book: ASNCAP