



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

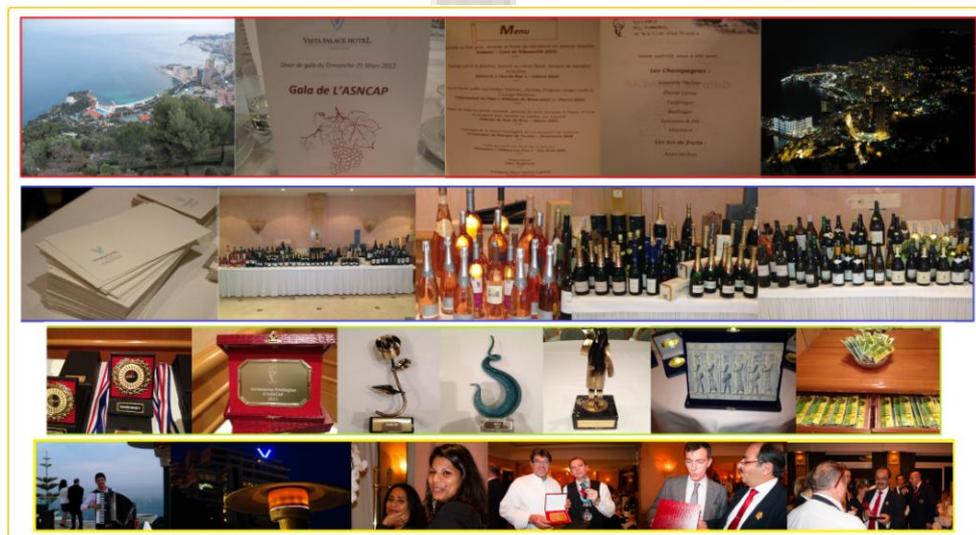


Château de Crémât  
442 Chemin de Crémât  
06200 NICE

*Chers amis & chers membres,*



*\*Un petit rappel de notre gala qui s'est déroulé avec succès au Vista Palace, voici quelques photos de souvenir.*





*\*Cette semaine a débuté avec la présentation au Millésime 2011 du Coteaux Varois à l'abbaye de la Celle avec la présence du Mr Alain Ducasse.*



*Ballade de trois maîtres sommeliers et une grande amateur de vin de l'ASNCAP, dans les coteaux varois en Provence pour une dégustation du millésime 2011.*

*Le millésime 2011 a profité d'un temps radieux pendant les vendanges, la fraîcheur nocturne a contribué à la bonne conservation des arômes malgré des teneurs en alcool assez élevées; l'altitude du vignoble étant bénéfique à l'élaboration de vins harmonieux.*

*LE BLANC:*

*Élaboration en blanc avec une dominante Rolle son assemblage soit avec le Sémillon soit avec le grenache blanc donne des vins plus féminin ou plus épicé, fumé; son accord avec l'Ugni blanc ou la clairette ne manque pas d'intérêt.*

*Les notes florales, agrumes, fraîcheur, finesse et élégance en bouche, rondeur et gras ravissent les palais les mieux exercés.*

*Un exemple :*

*Domaine du Loou,*

*La Rolle et le Sémillon se marient agréablement pour donner un vin subtil agrumes fleurs sauvages fruits exotiques, et caresses lancinantes du sémillon donne une bouche longue volumineuse et élégante*

*LE ROSE:*

*Cinsault grenache dominants du cabernet sauvignon de la syrah constituent les cépages nobles;*

*Un exemple :*

*Rosé Exception de St Julien,*

*Jolie robe pâle aux subtils reflets roses poudré, le nez gourmand s'ouvre sur des effluves florales, jasmin, lilas soutenu par des fruits à chair blanche, pêche de vigne, litchi; mise en bouche tonique arômes de fruits blancs, bergamote et de figuier, pointe épicée de poivre blanc belle complexité;*

*LE ROUGE:*

*Les vins rouges issus de cabernet sauvignon ; de syrah de grenache en majorité touches de Carignan et de mourvèdre.*

*Un exemple :*

*Château la Calisse 2010,*

*La syrah et le Cabernet sauvignon donnent un vin à la robe carmin aux nuances rouge sang; le nez d'une grande complexité exprime les épices, les fruits noirs confiturés ; la mise en bouche est fraîche et racée sur des notes de cuir de garrigue et fond d'épices ; tanins généreux et veloutés sont les caractéristiques de cette cuvée.*

*YOURS SINCERELLY*

*Joël Langlais*



On a profité de cette manifestation pour faire notre bureau mensuel ! (Compte-rendu en pièce jointe pour les membres)

## **Dernier rappelle pour le voyage d'étude du 22,23 et 24 avril !**

Départ dimanche le 22 avril à 10h (pour tout ceux qui souhaitent voter) et le retour le 24 à 16h (130€ par personne en demi-pension pour les membres), prise en charge des frais de transport par l'association, (buffet du midi offert par les vignerons!)

On sera accompagné par les sommeliers de l'Association des sommeliers du Jura et Franche Comté pour visiter entre autres (Stéphane Tissot incontournable un jeune vigneron d'Arbois, Mr Puffeney un grand monsieur et également Alain Labet et la visite et la dégustation des vins du Château Chalon!) en plus à chaque repas le soir une palette des vins du jura avec un accord mets & vins et qq vignerons présents !

Réervation: [contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)

**22 23 24  
avril**

**BOURBON**

**Voyage d'étude  
d'ANSCAP  
dans le Jura**

**BOURBON**

*\*Compte-rendu de la dégustation de la maison Mälher-Besse & Jackson Family Wines*

*Morning ,Morning (le 29 Mars)*

*Deux maîtres Sommeliers Monsieur Bernard le sage et votre serviteur et une grande amateur de vins ont répondu à l'appel de Monsieur Alain Courtois pour une dégustation en Principauté de Monaco.*

*Avec le désir de rencontrer des sommeliers de l'association de Nice Provence Côte d'Azur et d'échanger quelques dégustations de vins et de partager les connaissances du vigneron Pierre Seillon dont le savoir faire a débuté il y a trente ans au château de Targé pour vignifier également en Toscane ,dans la Nappa Valley, dans le Gers , dans le Bordelais.il y avait une grande Maison Bordelaise qui m'a rappelé ma première dégustation de vins : Château Palmer 1959 ET 1961 a world of Thanks for theses Sherries Memorises.*

*parmi nos dégustions:*

*Château Lassègue Saint Emilion GRD CRU 2007*

*SOL argilo calcaire haut de côte de Pavie*

*assemblage 68% MERLOT.25% CABERNET FRANC 7% CABERNET SAUVIGNON*

*Elevage 13 mois fût chêne français 70% bois neuf;*

*ce qui donne un joli nez de cuir , toasté avec pointe de vanille, fruits noirs des épices*

*attaque souple , finale fraîche sur des tanins ronds; très belle finale très longue*

*le 2008 plus généreux , gourmand était carafé*

*le 2006 LA Volupté à la fois puissant et élégant , marqué par des arômes délicats du cabernet Franc concentration des*

*vieilles vignes de Merlot et touche de Cabernet sauvignon, belle couleur rubis nez de fruits à noyaux confits fond de*

*café grillé tanins savoureux bouche très harmonieuse et finale élégante et fraîche;*

*la VERITE vin de la Sonoma county le Désir Jackson family wines*

*dominance de cabernet franc soutenu par le merlot et le cabernet sauvignon, arômes opulents fruits denses , épices*

*exotiques pain grillé texture serrée.*

*Cardinale vin de Napa valley élevé 19 mois en barriques de chêne français arôme expressif du cabernet sauvignon (86%)*

*carafé pour développé de parfums de fruits 14% de merlot et de minéraux;*

*YOURS SINCERELLY. JOËL LANGLAIS*

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

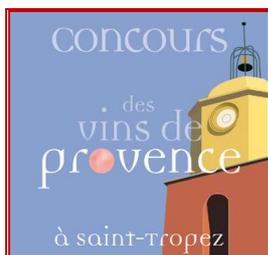
\*\*\*\*\*

### *\*Infos*

*Mardi 3 Avril au Pavillon Kléber a eu lieu, 28 éme édition « Les Rencontres Vinicoles de Paris »! ([en un clic ici](#)):*

*Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquer sur chaque ligne pour suivre le lien*

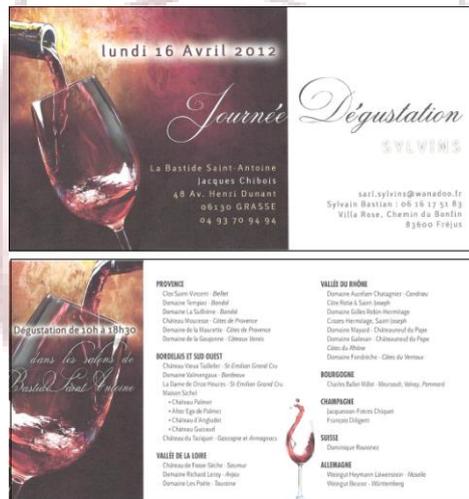
*11 Avril - [Concours des vins de Provence, Sélection finale à Saint-Tropez](#)*



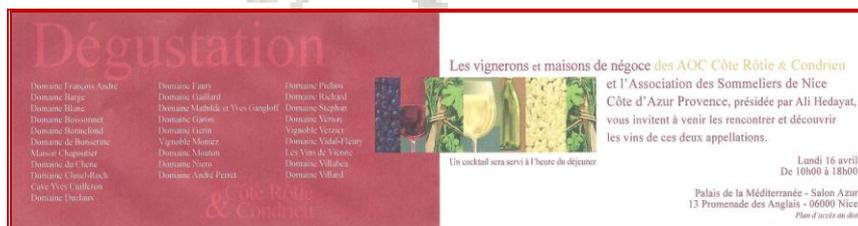
**16 Avril - Présentation du Millésime des Coteaux d'Aix**



**16 Avril - Journée dégustation « Sylvain Bastian » à la Bastide Saint-Antoine - Jacques Chibois !**



**16 Avril - Dégustations de Côte Rôtie & Condrieu**



**17 au 20 Avril- La « International Food & Drink Event » à Londres.**



**17 /18 Avril- Vous êtes convié(e) aux dégustations du 9e \*Guide Vins de Provence\***  
 (Bandol, Cassis, Palette, Les Baux, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix, C.de Pierrevet)

Le 17 au Domaine de Frégate et le 18 à l'Hôtel Dolce Frégate

Inscriptions auprès de Denis Camel : 06 08 92 91 60 ou [deniscamel@free.fr](mailto:deniscamel@free.fr)

*22/23/24 Avril- Voyage en Jura.*

*23 Avril- Présentation du Millésime 2011 de [Bellet](#) au Château de Bellet.*

*23 Avril- Présélection le Meilleur Sommelier de France 2012 à Paris.*

*\*Articles*

*Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquer sur chaque ligne pour suivre le lien*

*[Le Journal du Vin \(BELLET\)](#)*

*[Dix Vignerons Voient Rouge en Provence](#)*

*[Un million d'hectolitres de vins de France avec mention de cépages sont attendus sur la campagne 2011-2012](#)*

*[Les Vins de Table Français Cartonnent à l'Export](#)*

*[Millesimes](#)*

*[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](#)*

\*\*\*\*\*

*[ASNCA](#)*

*[ASNCA-Facebook](#)*

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

*[ASAMP](#)*

*[UDSF](#)*

*[Sommeliers International](#)*

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*

## Partenaires de l'ASNCAP 2012



Château de Crémat : 442, Chemin de Crémat - 06200 Nice



[www.agence-force4.com](http://www.agence-force4.com)

[www.lauzade.com](http://www.lauzade.com)

[www.fromagerie-ceneri.com](http://www.fromagerie-ceneri.com)

[www.clubproduvin.com](http://www.clubproduvin.com)

[serge\\_jaczynski@hotmail.com](mailto:serge_jaczynski@hotmail.com)

## Partenaires Gala 2012



[www.vistapalace.com](http://www.vistapalace.com)



[www.vins-ribeauville.com](http://www.vins-ribeauville.com)



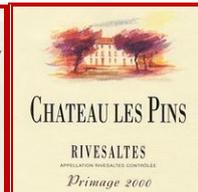
[www.pascal-jolivet.com](http://www.pascal-jolivet.com)



[www.beaucastel.com](http://www.beaucastel.com)



[www.chateau-marquis-de-terme.com](http://www.chateau-marquis-de-terme.com)



[www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)



[www.chateau-fontdubroc.com](http://www.chateau-fontdubroc.com)

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

[www.duval-leroy.com](http://www.duval-leroy.com)

[www.laurentperrier.com](http://www.laurentperrier.com)

[www.champagne-moutard.fr](http://www.champagne-moutard.fr)

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



[www.janisson.com](http://www.janisson.com)



[www.cognac-lheraud.com](http://www.cognac-lheraud.com)



[www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)



Voss (eau suédoise)

[La Ferme Fromagère](http://www.lafermefromagere.com)



BLANC	ROUGE
<i>Chablis Laroche Saint Martin - 2009</i>	<i>Pessac - Léognan Château la Garde -2006</i>
<i>Mercrey Juillot - les Champ Martin 1<sup>er</sup> Cru – 2002</i>	<i>Savigny-Lès- Beaune- Jean Luc Maldant - 2009</i>
<i>Château de Meursault 1ert Cru - 2008</i>	<i>Côte de Provence-Domaine Saint Albert - Cuvée Prestige-2010</i>
<i>Pouilly Fumé - Joseph Mellot- le Troncsec -2010</i>	<i>Côte de Provence- Domaine Saint Albert - Cuvée Prestige-2010</i>
<i>Château la Calisse - Patricia Ortelli - 2010</i>	<i>Côte de Provence - Château de Berne - Cuvée Spéciale- 2001</i>
<i>Château de Rasque - Blanc de Blancs - 2011</i>	<i>Côte de Provence - Château Roubine - Terre de Croix - 2007</i>
<i>Cave de Ribeauvillé - Andante - 2010</i>	<i>Côte de Provence - Château de Berne - Cuvée Spéciale- 2003</i>
<i>Trimbach - Riesling - 2009</i>	<i>Mercrey – Faiveley - Clos des Myglands - 2006</i>
<i>Château de Roubine - Terre de Croix - 2008</i>	<i>Bordeaux - Château de Lavagnac - 2007</i>
<i>Chablis J-M-Brocard - 2009</i>	<i>Morgon - Marcel Lapierre – 2010</i>
<i>Tariquet - les 4 Réserve - 2010</i>	<i>l’Héritier de Clos Normandin - 2004</i>
<i>de Ladoucette - 200<sup>ème</sup> Vendange – 2002</i>	<i>Haut Médoc -Château Bernadotte - 2002</i>
<i>Trimbach - Gewurztraminer - Seigneurs de Ribeaupierre - 2005</i>	<i>Saint-Estèphe-Château de Pez- 07</i>
<i>La Chablisienne - Les Vénérables - 2005</i>	<i>Château Bonnet - Réserve -2006</i>
<i>Sancerre - La Bourgeoise - Henri Bourgois - 2007</i>	<i>Morgon - Marcel Lapierre -2011</i>
<i>Sancerre - Joseph Mellot- la Chatellenie -2010</i>	<i>Coteaux d’Aix en Provence - Château de Beaupré - 2008</i>
<i>Tariquet - Classic - 2011</i>	<i>Pessac-Léognan - Château de Rochemorin - André Lurton -2006</i>
<i>Tariquet - Les Premières Grives – 2011</i>	<i>Margaux - La Couronne de Marquis de Terme- 2008</i>
<i>Corton Charlemagne - Olivier Leflaive - 2007</i>	<i>Côte de Provence - Château La Font du Broc - Réserve - 2007</i>
<i>Chablis J-Brocard - Domaine de la Boissonneuse - 2005</i>	<i>Rivesaltes - Château les Pins - Primage 2005</i>
<i>Sancerre - La Moussière - Alphonse Mellot - 2010</i>	<i>Lussac- Saint- Emilion – André Lurton –Château barbe Blanche - 2006</i>
<i>Sancerre Pascal Jolivet - Clos du Roy - 2010</i>	<i>Bellet-Château de Crémat</i>
<i>Chateauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel - 2010</i>	<i>Bourgogne - Clos Saint Jacques</i>
<i>Rully - Faiveley - Domaine de la Framboisiere – 2009</i>	<i>Côte de Provence - Domaine de la Croix</i>
<i>Cassis - Clos Val Bruyère – Château Barbanau</i>	<i>Côte de Provence - Château de Rasque</i>
<i>Guide des Vins de la Vallée du Rhône</i>	<i>Côte de Provence -Mas Negrel Cadenet 2008</i>
<i>Guide des Vins de Provence</i>	<i>Côte de Provence - Château Coussin – Cuvée César 2001</i>
<i>Guide des Vins de Corse</i>	<i>Cuvée Bouisse 2005- Domaine de Jale</i>
<i>Epicure + le Guide Epicurien</i>	

