



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



Château de Crémât  
442 Chemin de Crémât  
06200 NICE

*Chers amis & chers membres,*

## *Rappel-14 mai*

*OG by les Eoliers est un effervescent d'un nouveau genre à base de carbonatation. (La dissolution du dioxyde de carbone dans le liquide. C'est le principe pour l'élaboration du mousseux) Merci JpF*

*Issu de Grenache, ce vin Gris tout en finesse et élégance ravira les palais les plus exigeants.*

*Ses paillettes d'or apportent une dimension festive originale.*



*INVITATION privée & professionnelles pour la dégustation du*

*« [Château les Eoliers ! \(clic\)](#) »*

*[Histoires d'un vin de légendes! \(clic\)](#)*

*[Avec Isabelle Forêt – La passion du vin au féminin! \(clic\)](#)*

*Entre 11h30 et 16h 30 sur un Yacht en mer au large du Majestic !*

*Pour aller à bord, des navettes sont prévues, il faudra vous rendre tout au bout du ponton de la plage du Majestic !*

*Un cocktail déjeunatoire à partir de 12h30 !!*

## Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



*\*Cette semaine a débuté avec la dégustation des (VIIème Bacchanales du Beach) !*



*Raphaël Bonniez, en charge des Bacchanales - MR. Jean-François ROBILLOIN, Président de conseil national de Monaco - Patrice Frank Président d'AMS,*

Morning, Morning très Dèvoué

Conviez vous fûtes, conviez nous fûtes par l'Association Monégasque des SOMMELIERSaux Bacchanales du BEACH au Deck of the Bay de Montecarlo. comme nous ne sommes pas égoïstes on s'est permis d'inviter le Blue Sky et les naiades glissant dans la piscine, ajoutant à la belle rencontre, le paisible, le civilisé, les couleurs, le son mêler des verres de cristal et le clapotis de la mer Méditerranée ; les échanges du discours de la Dégustation:

### LES GRANDS VINS DE TOSCANE ET DU PIEMONTE

LE 100% moscato de l'Asti Spumante rayonnait d'un soleil intérieur avec les beignets de fleurs de courgettes et des tapas végétariens, les gressins emrubannés de San Daniel , pissaladière , Pizizza; créait l'ouverture du Théâtre des vedettes que furent, la Saint Jacques ,le lapin, la lotte, le cochon, la pêche, les mignardises délicieusement préparés.

PARMI LA DEGUSTATION retenons les vins mis en accord sur les plats; ainsi que le vind'Ombrie du vigneron Roccardi du Fabri ros Montefalca cépage Sagrantino 2006 un rouge cardinal au nez de garrigue

emprun d'une grande douceur.

CERETTO Arneis Blangès 2011: robe dorée, printanière , nez fruit du verger (poire et pommes) alliant sève et fraîcheur

Tenuta Fertuna Dropello 2010: Sangiovesé blanc brillance de la robe, légers reflets émeraude, bouquet aux fruits exotiques Kiwi se poursuivant au palais fin et minéral.

COSSETTI Barbera Vigna Vecchia Magnum 2009

Robe rouge intense fruité et vif , tanins présents mais fondus

Marcarini Dolcetto Boschi di Berri 2010

Tout en finesse aux arômes d'épices et d'amandes bien structuré et équilibré

Tenuta Fertuna Lodai Magnum 2008

Le Merlot, le Sangovèse, le cabernet, un assemblage gagnant, parfum de fraise de fruits noirs, bonne structure, élégance et fraîcheur.

Badia a Coltibuono Chianti Riserva 2007

Un grand Millésime: la robe rubis intense, les touches balsamiques se mêlent aux notes florales , une douce chaleur en bouche de ce vin suave et dry à la fois , qui ne demandait pas le divorce sur le tournedos ^poêlé à la sauge. QUEL BEL AVENIR.

Col d'Orcia Brunello di Montalcino riserva Poggio al Vento 2004

Brillance de la robe rouge intense, nez aux notes de cuir , sous bois, et épices une gourmandise qui rendait rouge de confusion la joue braisée du cochon sauce civet ainsi que le pied et l'oreille au palet au céleri.

Ceretto Barolo Brunate 2004

le 100% Nebbiolo la fraîcheur encore présente un bouquet florale rose ,violette et un deuxième nez avec une complexité aromatique intéressante; sa chair est délicate et élégante

Col D'Orcia Moscadellodi Montalcino Pascena 2008

le Moscato à la robe jaune golden, son intensité de fruit, sa palette aromatique, son équilibre doux acide lui donne une grande fraîcheur. Mondalcino peut être fier de ce rare et succulent vin.

Merci aux Sommeliers Monégasques ..... ROYAL et bien sûr aux vignerons au travail sûr.

Yours Sincerelly JOÉL LANGLAIS

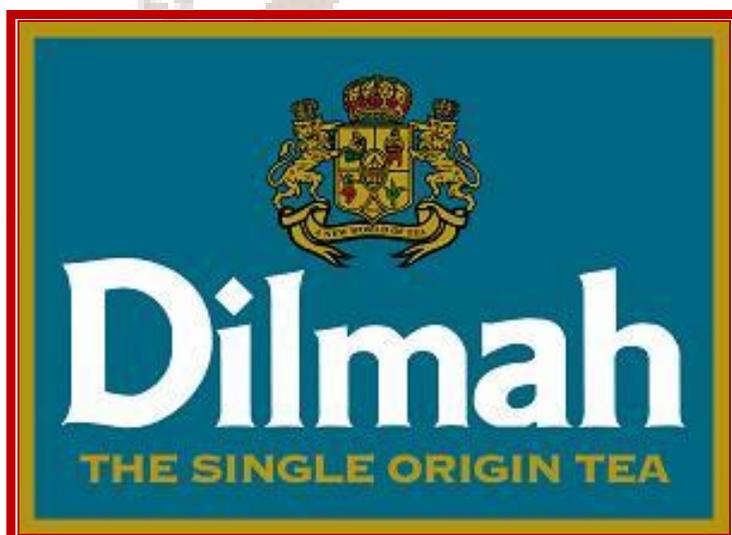


*4 juin- Réunion du Bureau (Réservé aux membres du bureau plus cinq membres maximum s'ils ont des questions ou des suggestions à apporter) pour parler du bilan de nos actions et la Préparations des Etoiles de Mougins suivi d'un déjeuner avec la dégustation des vins prestigieux offert par un membre de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

*18 juin- Finale du Master of Port*



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



## *Le mot du président Michel Hermet*



*Parmi les valeurs essentielles qui forment le socle de notre métier, le Respect doit primer parmi les qualités majeures requises pour être Sommelier.*

*Des échos négatifs me parviennent régulièrement sur l'attitude de certains Sommeliers qui ternissent l'image de la corporation. Le privilège du savoir, d'acquérir des connaissances ou d'être lauréat d'un concours n'autorise point de porter un regard hautain qui, pour l'interlocuteur peut être interprété de méprisant.*

*D'abord, par rapport au vigneron ou de l'œnologue chez qui le Sommelier va puiser quelque enseignement. Mais surtout pas dans le but d'imposer son point de vue. Nous n'avons pas vocation à dénigrer ou discréditer qui que ce soit, pouvant*

*se sentir pénalisé par des propos déplacés et irrespectueux. Nous n'avons pas le droit de jeter le discrédit sur le fruit du travail des hommes. Le labeur, c'est sacré et Dame Nature imprévisible, n'est pas toujours bonne collaboratrice avec ses caprices. N'oublions pas que chaque vin saura trouver un accord avec un met, y compris celui qui n'aura pas eu nos faveurs lors d'une dégustation.*

*Ensuite, par rapport aux commerciaux et représentants de maisons, modestes ou plus prestigieuses, que l'on se doit d'accueillir avec courtoisie et un minimum d'écoute. Soyons ouverts aux autres et ne nous enfermons pas dans de stériles comportements réducteurs. Un directeur commercial me rapportait récemment que certains semblaient ignorer la double activité de certaines maisons de vins (négociant et vigneron), coupant court à toute discussion. D'autres ne jurent que par un style de vin (bio ou naturel), succombant à une tendance du moment.*

*Enfin, le Respect dû au client. Le Sommelier ne doit pas s'identifier à un donneur de conseils, venant pérorer avec emphase. Le Respect impose une attitude en fonction de son goût, de sa philosophie et de ses moyens.*

*Ce métier d'excellence est aussi un métier de Respect dont l'unique objectif reste la satisfaction du client à travers le plaisir et la convivialité. Ne nous laissons pas d'inculquer cette valeur aux générations montantes.*

*Michel HERMET*

## Offres d'emploi / Demande d'emploi



### \* Restaurant [L'ANE ROUGE](#),

*Nous sommes à la recherche d'un Sommelier jeune qui peut gérer notre cave en terme d'inventaire et de passer des commandes. Beaucoup de possibilité de progression. (Mr Devillers :04 93 89 49 63)*

### \*\_Commis sommelier

*[Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat 5\\*](#) et unique Palace de la Côte d'Azur - Restaurant "Le Cap" 1\**

*Recherche pour la saison d'été de fin juin à mi-septembre, un commis sommelier motivé, dynamique et ambitieux, bonne présentation et anglais souhaité, ayant une expérience dans la restauration de luxe afin d'intégrer une équipe de 5 personnes. Bonnes conditions de travail, horaires continus et possibilité de logement.*

*Envoyer CV et lettre de motivation à Joël Rolland, Chef Sommelier : [sommellerie@ghcf.fr](mailto:sommellerie@ghcf.fr)*

## \*Brèves d'Écran

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

[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](#)

## 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

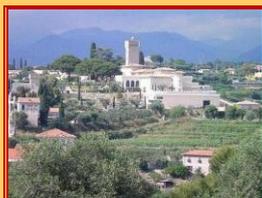
Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

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

Face Book: ASNCAAP

## Partenaires de l'ASNCA P 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

*cliquez sur le lien*



*La vidéo de notre Gala ! (en un clic ici)*

*Les photos du Gala (clic)*

ASNCA P