



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,



CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER « ÉTOILES DE MOUGINS » 2012



Tout d'abord un très grand merci à toutes celles et tous ceux qui ont pris le temps de venir nous aider pour l'organisation de ce concours...

Suite au concours organisé par l'Association des Sommeliers de Nice côte d'Azur Provence pendant le festival gastronomique de Mougins, le jeune sommelier du restaurant l'Oasis Christophe Monmignot a remporté le Trophée du meilleur sommelier de « Étoile de Mougins ».



Sandro Chinellato - A.Hedayt - Christophe Monmignot - Elie Nevoret

Voici le classement de ce concours.

- 1- Christophe Monmignot - Restaurant L'Oasis*
- 2- Elie Nevoret - Restaurant l'Oasis*
- 3- Sandro Chinellato - Hôtel Five*
- 4- Alexandre Simonnet - Château Eza*
- 5- Olympe Archange - Hôtel La Bonne Etape*
- 6- Olivier Mercier - Hôtel Vista Palace*
- 7- Olivier Giudice - BiVi Cannes*
- 8- Boris Sarazino - Cave Boris Wine*



Christophe Monmignot – Richard Gafy (Maire de Mougins) - Elie Nevoret - Sandro Chinellato – Alain Quiller (Laurent Perrier)

[Voir également ce festival en image par 'E' mail gourmand...](#)

Le concours c'est déroulé en deux parties la première dans la salle de conseil municipal de la mairie pour l'épreuve écrite ! ([clic pour voir les questions](#))

Les réponses seront diffusées la semaine prochaine dans notre lettre, pour vous permette de travailler pendant la semaine !!!!

La deuxième partie dans l'après midi dans la salle des mariages de la mairie en deux épreuves !

- a) Dégustation de trois vins dans quatre verres (dont un verre noir mais avec un des vins servi en verre transparent)

Merci au [Château de Crémat](#), [Domaine de la Maurette](#) et [Domaine Saint Julien](#) pour les bouteilles offertes pour cette dégustation.



- b) *Accords mets & vins (un vin proposé par plat, [voir le menu](#)) et

*l'ouverture d'une bouteille effervescente ([Atmosphère du domaine de saint André de Figuière](#)).



Les bouteilles ouvertes ont été servies en vin d'amitiés au public présent au concours

On a profité de cette manifestation pour faire un peu de communication au public et de faire déguster et vendre une centaine de bouteilles de notre association au profit de notre voyage de fin d'année!



La Cuvée des Sommeliers est en vente pour les membres au prix de 4€ par bouteille ou 20€ pour un carton de 6 bouteilles en blanc ou rouge ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)

Rappel

Lundi 24 Septembre,



Vendanges de notre parcelle de tous les cépages de France au [Château de Lauzade](#) au Luc le 24 Septembre et Venez vivre une expérience inoubliable lors d'une journée vendanges plus pique-nique dans les vignes...



[Château de Lauzade \(clic\)](#)

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



Dégustation des vins du Château St Julien AOC Coteaux varois à midi aux [Gorges de Pennafort à Callas](#), Var...



Château Saint Julien AOC Provence avec les Sommeliers de la Côte d'Azur à l'Hostellerie des Gorges de Pennafort, Article de [Nice Rendez Vous \(clic\)](#)

[Aussi un magnifique article de Gérard Bernard d'Email Gourmande a ce sujet !](#)

Voici le [compte rendu](#) de cette dégustation et la visite exceptionnelle chez un chef hors norme qui a un cœur comme nous n'avons jamais vu et une générosité qui est digne de cet homme, que chacun doit lui rendre visite au moins une fois dans sa vie !

[Pour voir les photos](#)





Classement des vins de Saint-Emilion 2012

Unique dans le paysage viticole Français, le vignoble de Saint-Emilion est également le seul à avoir mis en œuvre depuis 1955 un classement révisable régulièrement. Moderne et dynamique, ce classement est devenu au fil de ces différentes révisions une force pour l'ensemble des vins issu des appellations Saint-Emilion. Véritable locomotive, il tire l'ensemble des viticulteurs vers une recherche permanente de la qualité et favorise la notoriété de tous les vins dans le monde entier.

[*Classement des Vins de Saint-Emilion 2012*](#)

[*Le classement de Saint-Emilion consacre l'excellence de 82 propriétés \(clic\)*](#)

[*Principales conclusions du Comité national AOC viticoles du 6 septembre 2012 \(clic\)*](#)



*★ **Lundi 24 Septembre**, les présélections du candidat français pour le prochain concours du Meilleur Sommelier du monde aura lieu à Paris !*

★ *La 27ème* édition du Concours du Meilleur Sommelier de France se tiendra en Provence, dans la ville de Marseille (Palais du Pharo) le lundi 15 octobre 2012.

Neuf candidats seront en lice pour le titre :

- 1- Jean-Baptiste Klein (Le moulin de Mougins à Mougins),
- 2- Maxime Brunet (L'Oasis à Mandelieu la Napoule),
- 3- Jonathan Bauer-Monneret (Le Royal Monceau à Paris),
- 4- Guillaume Favreau (Hôtel du Sapin à Charmey en Suisse),
- 5- Mikael Grou (Hôtel George V à Paris),
- 6- Romain Iltis (L'Arnsbourg à Baerenthal),
- 7- Pascaline Lepeltier (Rouge tomate à New York, USA),
- 8- Florent Martin (Hôtel George V à Paris),
- 9- Antoine Petrus (Restaurant Lasserre à Paris).

Si vous souhaitez venir assister à la finale du Concours du Meilleur Sommelier de France 2012 à Marseille, veuillez s'il vous plait compléter et renvoyer le formulaire d'inscription ci-joint ([Clic](#))



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

Ces deux personnes cherchent un établissement pour une formation en Alternance !



Lore Sarah
06 77 71 19 08
Nice



Olivier Frayssinet
06 71 39 87 49
Nice

Offres d'emploi / Demande d'emploi



**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**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

Olivier Novelli, Directeur de restaurant [Chantecler \(clic\)](#) à Nice et Lionel Compan le chef sommelier, cherchent un sommelier, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

IS/CIP

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](#)

[ASNCAP](#)

[ASNCAP-Facebook](#)

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

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[ASAMP-FaceBook](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

[Confrérie de l'Etiquette de Menton](#)

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

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

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						



Tôt ou tard vendanger...

Fin août :

Corse,
Languedoc-
Roussillon,
Provence

Début

septembre:

Beaujolais,
Vallée-du-Rhône
méridionale

Mi-septembre :

Vallée-du-Rhône
septentrionale,
Bordelais,
Bourgogne,
Bugey et Savoie,
Jura, Centre,
Sud-Ouest,
Val-de-Loire

Fin septembre :

Alsace,
Champagne

Début octobre :

Charentes,
Cognac, Lorraine

Septembre : Les vendanges...

Le ban des vendanges (date fixée par arrêté préfectoral) sonne le début de la récolte. Période cruciale mais éreintante, elle marque l'aboutissement de toute une année de surveillance patiente et de soins attentifs prodigués à la vigne...

Top départ

En France, les vendanges s'étalent généralement entre fin août et début octobre, plus rarement en plein mois d'août comme ce fut le cas lors de la canicule de 2003. Le début des vendanges n'est pas le fait d'initiatives personnelles ni le fruit du hasard ; la date est fixée dans chaque département sur conseil des organisations de producteurs. En général, on évalue la maturité des raisins à 100 jours environ après la première fleur, mais cela varie beaucoup en fonction de nombreux paramètres climatiques et viticoles comme le type de cépage, la latitude des vignes, leur exposition, le style de vin recherché. Dans tous les cas, il est nécessaire que le raisin ait atteint le degré de maturité désiré, et que le rapport sucre / acidité soit stabilisé.

Manuelles ou mécaniques ?

Les puristes crient au scandale lorsque l'on évoque les machines à vendanger... Impressionnantes, jugées trop brutales pour les ceps, mais de mieux en mieux adaptées, elles peuvent constituer une solution pour les grosses exploitations et représentent un gain de temps considérable. Sans compter les économies de main d'œuvre. Car si aucune machine ne remplacera la main de l'homme, seule capable de trier grain par grain, avec douceur et discernement, les meilleures baies et uniquement cellées-ci, encore faut-il que la vendange soit bien protégée et rentrée très rapidement. À quoi bon récolter à la main un raisin flétri par le soleil, qui va s'oxyder ? C'est pourquoi la récolte en petites cagettes est de bon augure, tout comme celle menée sous atmosphère protectrice (CO2).

De jour ou de nuit ?

Lors de très fortes chaleurs – comme cela a pu être le cas en 2003 – il est préférable de vendanger à la fraîche, et bien souvent, les vigneron les plus pointilleux (mais aussi les plus courageux) optent pour des vendanges de nuit ou très tôt le matin. Les raisins ne risquent alors pas d'être écrasés.

Précoces ou tardives ?

La tradition des vendanges tardives (ce terme est d'ailleurs protégé et circonscrit à l'Alsace et au Jurançon) n'est pas unique. Hors de nos frontières (Canada, Allemagne, Autriche, Hongrie par exemple) mais aussi dans d'autres régions françaises, des vigneron laissent des raisins sur souche, pour les récolter en octobre, novembre, voire décembre. Très chargés en sucres, ces raisins donneront de fameux liquoreux.



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 a 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 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!

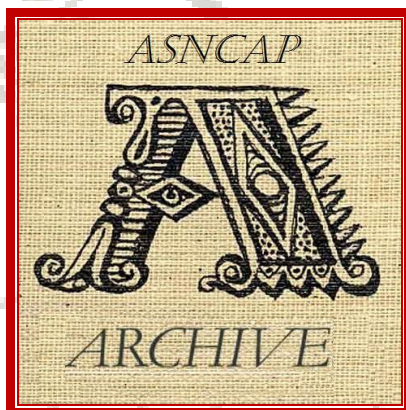
Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP



[Notre Lettre de la semaine du 10 Septembre, préparation du concours de l'Étolie de Mougins](#)*

[Notre Lettre de la semaine du 3 Septembre, La reprise](#)*

[Notre Lettre de la semaine du 30 Juillet, Le barbecue de l'association](#)*

[Notre Lettre de la semaine du 23 Juillet, La fête gastronomique de Villeneuve-Loubet](#)*

[Notre Lettre de la semaine du 16 Juillet, Conférence de presse de la saison de la gastronomie Franco-Russe](#)*

[Suite \(Clic\)](#)

Partenaires de l'ASNCA 2012



Château de Crémât : 442, Chemin de Crémât - 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 \(clic\)](#)

ASNCA