



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

Rappel !!!! 21 mai

21 mai-Belllet, Domaine de la SOURCE ouvre ses portes le Lundi 21 Mai 2012. ([Clic](#))

21 mai- L'Institut des vins du Douro et de Porto vous invite à une dégustation informelle exceptionnelle dans le cadre du Festival de Cannes : pour en savoir plus. ([Clic](#))

21 mai- l'invitation pour la dégustation des spiritueux d'Okinawa. ([Clic](#))



An Invitation to the Okinawa Event
The Governor of Okinawa Prefecture is delighted to welcome you to our Okinawa Event during the Cannes Film Market.

Mensore Okinawa (Welcome to Okinawa)!

Okinawa, the subtropical archipelago on the southern edge of Japan, offers a wide variety of ideal locations for film and other audiovisual products, boasting its warm and mild climate, the world-class coral reefs, the unique traditional culture, and many others.

Okinawa Prefecture is happy to subsidize film and audiovisual projects that will convey the charms of Okinawa to the world.

A Claude Gagnon film "KARAKARA", a Japan-Canada official co-production funded by Okinawa Prefecture, is to be presented for the first time at this year's Cannes Film Market.

We would like to use this opportunity to provide information on the charms of Okinawa and the Prefecture's support programme to each of you who come from the world's leading film and audiovisual industries.

仲井真 弘多 Hirokazu Nakaima,
Governor of Okinawa Prefecture

Date & Time: Monday, 21 May at 17:30-19:00
Place: Le Sparkling

PROGRAMME:

- Information on Okinawa's film production incentive and the Okinawa Contents Fund
- A speech by director Claude Gagnon
- *Ainamori* (Okinawan liquor) tasting
- Performance of Okinawa's classical arts
- Light meal

DRESS CODE: dress-down/casual



Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



**Cette semaine a débuté avec la dégustation des vins du château des Eoliers à Cannes !*



Les très vieux carignans peuvent nous surprendre et c'est le cas en Corbières en plein pays Cathare sur des sols argilo-calcaires exposés à la rigueur, à la chaleur que les vents balaient toute l'année. « Les Maîtres du vent » c'est ainsi qu'Yves Feres le propriétaire du château des Eoliers a baptisé ses terres viticoles. Ce joli vignoble est situé en Languedoc entre Corbières et Minervois il bénéficie d'un emplacement idéal puisque le village de Montbrun est perché sur un effleurement rocheux. La propriété de 36 ha possède 22 ha de vignes en AOC Corbières et Vins de Pays. On retrouve tous les cépages locaux et la situation limitrophe du terroir Minervois influence les vins, elle leur apporte la délicatesse et l'élégance de cette appellation que l'on apprécie dans les vins de ce Domaine.

Château des Eoliers cuvée Meltène 2008 Corbières AOC



Une robe étincelante couleur pourpre. Au nez un bouquet séducteur de senteurs de fruits rouges confiturés et d'épices douces, la bouche suave et chaleureuse séduit par son opulence de fruits mûrs avec une pointe truffée qui tapisse de bonheur le palais. En finale les tanins sont veloutés comme on les aime avec une agréable persistance. L'alliance est surprenante sur ce plat, le volume du vin apporte en bouche un mariage gustatif agréable qui justement met en valeur la dominante de fruits mûrs et d'épices du vin avec les saveurs grillées des légumes qui ressortent en finale et la viande fondante et moelleuse se trouve relevée par l'opulente complexité de la riche structure de ce vin.

Gris le gris des eoliers Corbières AOC



Une robe légère pétale de rose, nuancée de litchi, l'habille à la perfection. Il nous enchante par la délicatesse de ses senteurs fruitées de litchi et de pêche blanche, l'aubépine nous offre un soupçon de subtilité. La finesse et l'élégance associées à la fraîcheur et la persistance aromatique en font un plaisir d'équilibre.

OG by les Eoliers est un effervescent d'un nouveau genre à base de carbonatation. (La dissolution du dioxyde de carbone dans le liquide. (secret de la maison on a pas pu savoir plus),



« OG » n'est pas un produit marketing ni une marque, c'est un vin rosé de qualité issu du cépage Grenache provenant des meilleurs terroirs du Château des Eoliers sur la commune de Montbrun dans les Corbières.

Cette cuvée dont les fines bulles proviennent d'une carbonatation est vinifiée avec le plus grand soin par un procédé contemporain très compliqué, exclusif vous vous en doutez, donc déposé par le vigneron Yves Féres.

Quant aux paillettes d'or, il s'agit naturellement d'or alimentaire, qui a des bienfaits reconnus pour notre santé. En effet, outre son pouvoir aphrodisiaque, l'or consommé en tant qu'oligo-élément en complément alimentaire possède de nombreuses vertus thérapeutiques. Il stimule l'activité cellulaire. Il augmente le pouvoir des défenses de notre organisme en activant l'action des globules blancs. Il est également excellent contre les infections et en cas d'hypertension.

Isabelle Fôret

Festival de Cannes : « les stars du cinéma veulent goûter les vins français »



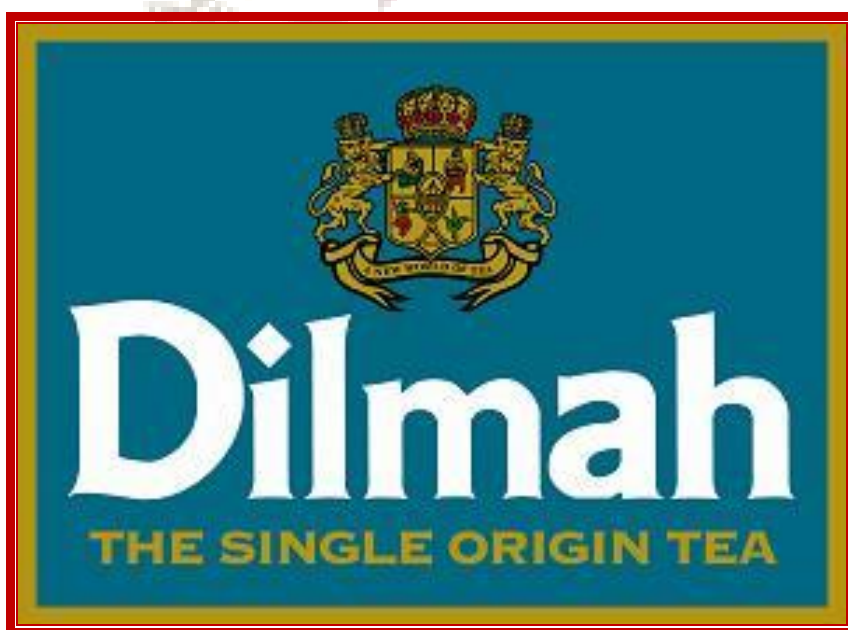
À l'occasion du 65e festival de Cannes, qui débute le 16 mai, le chef-sommelier du célèbre hôtel « Martinez » (5 étoiles), Dominique Vion, explique que les personnalités du cinéma sont friandes de ses conseils en matière de vin. ([Clic](#))

4 juin- Réunion du Bureau (Réservé aux membres du bureau plus cinq membres maximum 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)*



Offres d'emploi / Demande d'emploi



** Restaurant [LANE 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

**Brèves d'Ecran*

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](#)

[ASNCAP](#)

[ASNCAP-Facebook](#)

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

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

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

Face Book ASNCAP

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 \(clic\)](#)