



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



Château de Crémât  
442 Chemin de Crémât  
06200 NICE

*Chers amis & Chers membres,*



Les  
Rencontres  
vinicoles

FORCE 4

*Ce mardi j'ai eu le plaisir de participer au 29<sup>ème</sup> édition du Salon des professionnels du vin à Paris organisé par [Agence Force 4](#) au Pavillon Kléber, à la rencontre de cent Domaines et Châteaux réunis pour faire découvrir ou redécouvrir leurs savoir faire.*



*Quelques coups de cœurs....*



*Un très grand coup de cœur....*

*[Sangue d'Oro 2009 le vin de Carole Bouquet \(clic\)](#)*



\*\*\*\*\*

*Meilleur sommelier de France 2012*

*[\(Vidéo de l'épreuves\)](#)*



*Morning-Morning de Joël Langlais*

*Compte-rendu de dégustation*

*L'association des vignerons de la Sainte Victoire organisait un rallye au pied de la montagne... pour lire la suite ([clic](#))*

\*\*\*\*\*

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



**12<sup>ème</sup> ÉDITION**  
Les producteurs de Spiritueux  
ont le plaisir de vous convier à leur  
salon annuel

5 Novembre, de 14h à 18h30  
6 Novembre, de 11h à 19h  
Forum de Grenelle  
5, rue de la Croix Nivert  
Paris 15<sup>ème</sup>

 Cambronne

Renseignements : [www.in-spirit.net](http://www.in-spirit.net) / 01.53.90.13.77

**Spirit' 2012**  
Le salon professionnel  
des Eaux-de-vie et Spiritueux



**INVITATION**

*Lundi 5 au 6 Novembre, 12<sup>ème</sup> édition du Salon professionnel des eaux-de-vie et spiritueux au 5 rue de la Croix-Nivert à Paris 15<sup>ème</sup>.*

*Lundi 12 Novembre : Avant première du millésime 2012 :*

*Dégustation réservée aux sommeliers et sommeliers Cavistes dans le cadre de la Fête du Millésime. Chaque domaine présentera également deux vins rouges aux millésimes différents au domaine de Frégate dans les salons du Pavillon ; Cette dégustation sera suivie d'un déjeuner partagé avec des vignerons. (Covoiturage possible)*

*[[Coupon de participation à renvoyé impérativement avant le 7 Novembre \(clic\)](#)]*

*Au [secretariat@vinsbandol.com](mailto:secretariat@vinsbandol.com)*

**Lundi 12 Novembre :** Je vous convie au C.A d'ASNCAAP après le déjeuner. Cette réunion est ouverte à tous les membres !

### L'Ordre du Jour

N° 1 : le voyage en Toscane.

N°2 : le nouveau site internet de l'ASNCAAP.

N°3 : l'organisation de l'AG. (Le 14 Janvier 2013)

N°4 : partenariat avec divers salon de vin en 2013.

N°5 : un point sur les subventions.

N°6 : un point sur les fêtes du Millésime en 2013.

N°7 : le dîner de Gala. (Le 25 Mars 2013)

N°8 : les questions diverses à envoyer au bureau avant le 07 novembre 2012.

### Jeudi 15 Novembre,

10<sup>e</sup> anniversaire de la confrontation internationale [Effervescents du Monde](#) 2012 à Dijon.

Demande invitations : [infos@effervescents-du-monde.com](mailto:infos@effervescents-du-monde.com)

Entrée : Gratuite sur invitation dans la mesure des places disponibles.



Plan d'accès : [MSH de Dijon](#) - Maison des Science de l'Homme, Salle « Forum des Savoirs », Campus universitaire Montmuzard - 6, esplanade Erasme, Dijon (21), France.

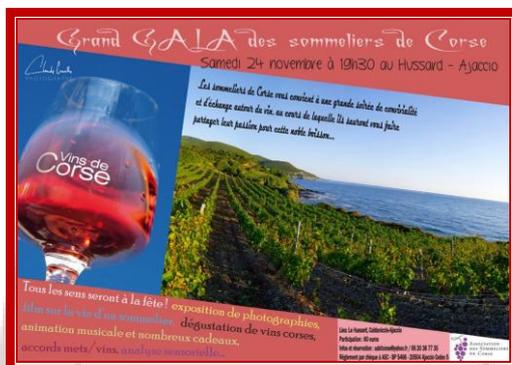
**Vendredi 16 au 18 Novembre 2012** 12<sup>ème</sup> Salon Saveurs & Terroirs en Méditerranée met à l'honneur les vigneronnes femmes! (avec la participation d'ASNCAAP)



**Dimanche 18 au 20 Novembre,** Notre deuxième voyage d'étude en Toscane. **(COMPLET)**

*Dimanche 18*, Carla Bruni-Sarkozy présidera la 152e vente des vins des Hospices de Beaune ([clïc](#))

*Samedi 24 Novembre*, Gala des sommeliers de Corse, info : [udsfcorse@yahoo.fr](mailto:udsfcorse@yahoo.fr) – Tel : 06 20 36 7735



*Lundi 26 Novembre*, Une formation exceptionnelle sur la structure de la dégustation pour les professionnels avec [Franck Thomas](#) Meilleur sommelier de France et d'Europe...

\*\*\*\*\*



*Meilleur Sommelier du Monde 2013*

*Pour ce concours qui se déroulera au Japon en 2013 Julia Scavo, la nouvelle adhérente d'ASNCA® sera présente.*

*Le bureau de l'association sera un soutien actif dans sa démarche et lui souhaite bon courage.*



### *Pour les particuliers*

*Initiation à la dégustation dans les domaines*

*A partir du 14 Janvier 2013, l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence organise sa nouvelle session de formation d'œnologie pour les amateurs du vin ([clic](#)).*

### *Pour les professionnelles*

*Sommelier conseil pour les restaurateurs*

*Le but de cette démarche est d'apporter une connaissance et savoir faire professionnel aux seins des établissements qui ne peuvent pas profiter de travail d'un sommelier en plein temps ([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](mailto:Christophe.ricard@ac-nice.fr)*

*Greta Tourisme Hôtellerie de l'Académie de Nice, Secrétariat : 04 93 72 77 80*

## Offres d'emploi / Demande d'emploi



[\\*Offre d'emplois !](#)

*\*M. Henrique DIAS, souhaiterait trouver une place dans la région pour perfectionner ses connaissances en Français et vins Français afin éventuellement de retourner au Brésil avec de nouveaux acquis. Il a travaillé dans de beaux établissements Italiens (parle anglais, italien et portugais) ([CV](#))*

*\*Ilan un jeune très volontaire et motivé cherche un emploi à partir du 1<sup>er</sup> Novembre 2012 dans une cave. Pour plus d'info contacter : Boris Sarazino au 04 92 92 87 32*

*\*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

*\* Moulin de Mougins cherche un sommelier pour remplacer notre ami Jean Batiste qui part vers d'autres aventures.*

## *\*Brèves d'Écran*

*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](#)

[ASNCA](#)

[ASNCA-Facebook](#)

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

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[ASAMP-FaceBook](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

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

## En ce moment dans le vignoble, Octobre

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:

Beujolais,  
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 celles-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.

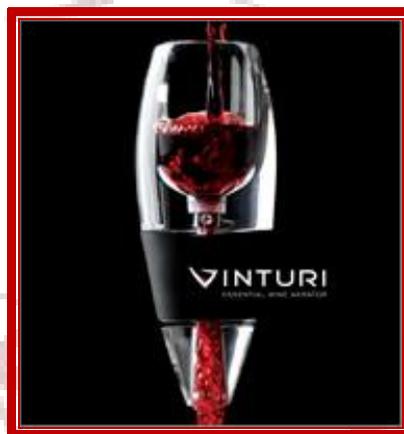
### Précoces ou tardives ?

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.

## *Le vin & sa température de service (Clic)*



*Le VINTURI*



*Une façon originale d'aérer le vin très rapidement et efficace ([clic](#))*

\*\*\*\*\*

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

*Face Book: ASNCAP*



*[\\* Notre Lettre de la semaine du 22 Octobre, Meilleur Sommelier de France](#)*

*[\\* Notre Lettre de la semaine du 15 Octobre, Voyage d'étude](#)*

*[\\* Notre Lettre de la semaine du 8 Octobre, Julia Scavo](#)*

*[\\* Notre Lettre de la semaine du 1 Octobre, La Vendange](#)*

*[Suite \(Clic\)](#)*

## *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*

*cliquez sur le lien*



*[La vidéo de notre Gala ! \( en un clic ici \)](#)*

*[Les photos du Gala \(clic\)](#)*