ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

**Cette semaine a débuté avec le voyage d'étude des amateurs de notre association dans le Jura !*

Découvrez les détailles de ce voyage en cliquant ici

Le Jura, une région à (re)découvrir.

En qualité d'amateurs de vins, il est vrai que le Jura se résumait pour nous au vin Jaune, et au caractère « oxydatif ». Cette visite organisée par l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence Alpes conjointement avec l'Association des Sommeliers du Jura et de Franche-Comté, nous a permis de découvrir cette région et la grande richesse et diversité de ses vins.

Tout d'abord, il convient de remercier notre hôtesse et guide, Michelle Delavenne qui a organisé notre visite, et nous a hébergés au Castel Damandre. Son extrême gentillesse et sa disponibilité nous ont permis de passer un séjour certes court, mais riche en découvertes.

En effet, du fait de la diversité des terroirs et des cépages cette région offre une palette de couleurs et d'arômes à nuls autres pareils. Au cours de nos dégustations, nous avons pu rencontrer des vignerons passionnés par leur région et par leurs vins, heureux de nous faire partager leurs produits. Ce qui nous a surpris, c'est que tous sont différents, et bien sûr, leurs vins leurs

ressemblent. Du jeune viticulteur reprenant le vignoble familial en apportant sa touche de modernité, à celui ancré dans la tradition, tous nous ont accueillis merveilleusement.

Nous avons pris plaisir à déguster quelques rosés au caractère agréable, des rouges légers et croquants, des blancs élevés sous voile ou non, avec beaucoup de rondeur et d'élégance. Puis bien sûr le vin Jaune et son caractère unique, le vin de paille qui joue avec nos papilles en douceur et en subtilité. Sans oublier le Macvin, qui terminait avec bonheur certaines de nos dégustations. Nous avons également pu ouvrir quelques vieux millésimes rouges et blancs qui nous ont permis de constater que même après quelques années, ces vins gardaient tout leur potentiel et toute leur fraîcheur.

Nous quittons cette région à regret car mille choses restent à découvrir. Merci à tous les vignerons Jurassiens de nous avoir si gentiment reçus. Et continuez à être passionnés par vos vins, ils en valent la peine.

Isabelle Patumi

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.

**Infos*

Sélection pour le Meilleur Sommelier de France : neuf candidats retenus

Grand Bravo à Maxime Brunet, Jean-Baptiste Klein,

Les salons de l'hôtel Baltimore à Paris accueillaient ce lundi 23 avril les épreuves de sélection pour la demi-finale du concours du Meilleur sommelier de France. Vingt-cinq professionnels français exerçant dans l'Hexagone mais aussi aux Etats-Unis et en Suisse étaient présents.

A l'issue d'une matinée de travail intense, le comité technique réuni autour de Christian Pechoutre, son directeur, a livré les noms des candidats pour qui l'aventure va continuer.
Le dimanche 14 octobre prochain, à Marseille, ils seront neuf en compétition à répondre à l'invitation du Comité Interprofessionnel des Vins de Provence :
Jonathan Bauer-Monneret, Maxime Brunet, Guillaume Favreau, Mikaël Grou, Romain Iltis, Jean-Baptiste Klein, Pascaline Lepeltier, Florent Martin et Antoine Petrus.

Texte et photo : Jean Bernard

****

Opération séduction pour le nouveau millésime du vin de Bellet-(clic)

Présentation du Millésime 2012 des vins de Bellet par Joël Langlais (clic)

*Challenge des Etoiles Sud de France de la Sommellerie à l'Hôtel Baltimore à Paris, le 21 mai.

Ce concours a pour objectif de tester les sommeliers sur leurs connaissances du Languedoc Roussillon et de ses vins et sur leur expérience, et par là même, de les faire travailler et en découvrir davantage sur notre belle Région. (En un clic ici)

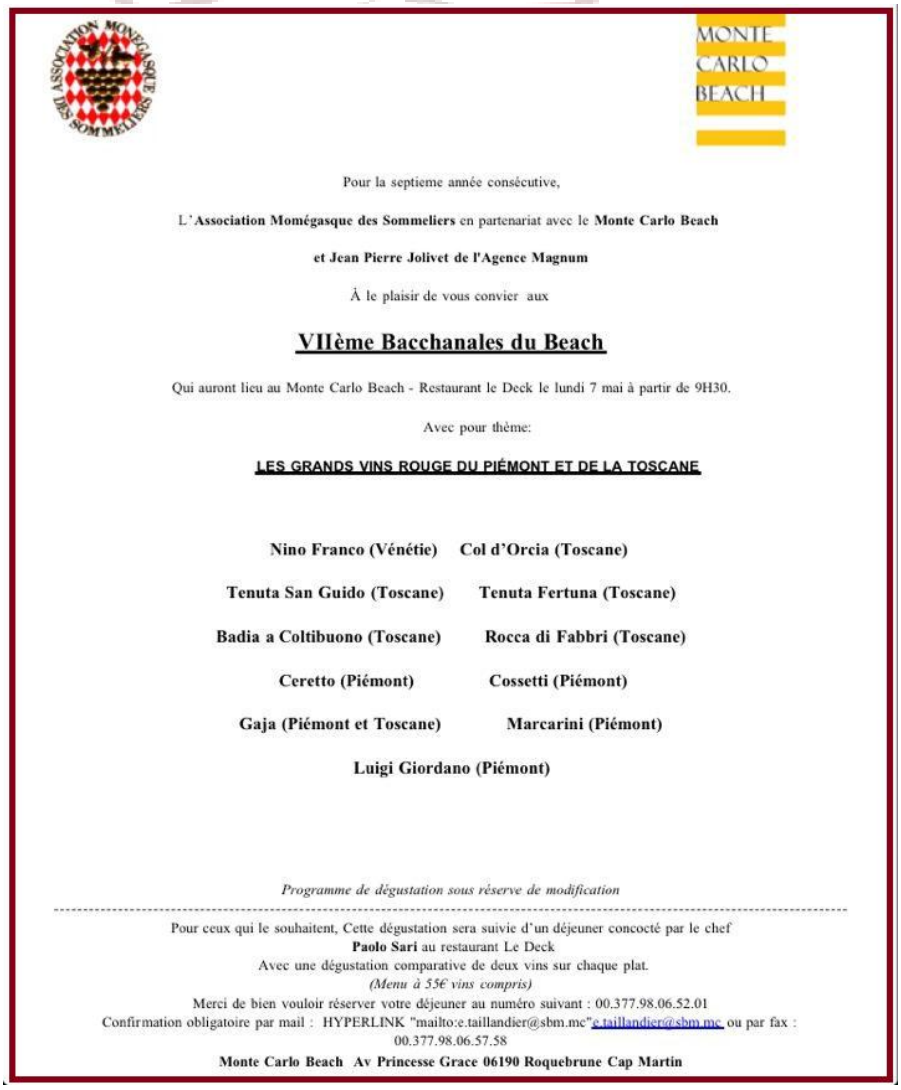
Le coût du déplacement à Paris pour le challenge peut représenter un frein à l'inscription de certains candidats potentiels. C'est pourquoi l'organisateur propose, dès à présent, aux participants de leur rembourser une partie de leurs frais à hauteur de 90€.

Contacter : ElodieLe Dréan, Responsable FilièreVin, Tel : +33(0)4 99 5324 11Mob : +33(0)6 29 2233 11

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

7 mai -Réunion du Bureau, débriefing du Voyage en Jura au Château de Crémat!

7 mai –VIIème Bacchanales du Beach



Pour la septieme année consécutive,

L'**Association Momégasque des Sommeliers** en partenariat avec le **Monte Carlo Beach**

et Jean Pierre Jolivet de l'Agence Magnum

À le plaisir de vous convier aux

VIIème Bacchanales du Beach

Qui auront lieu au Monte Carlo Beach - Restaurant le Deck le lundi 7 mai à partir de 9H30.

Avec pour thème:

LES GRANDS VINS ROUGE DU PIÉMONT ET DE LA TOSCANE

Nino Franco (Vénétie) **Col d'Orcia (Toscane)**

Tenuta San Guido (Toscane) **Tenuta Fertuna (Toscane)**

Badia a Coltibuono (Toscane) **Rocca di Fabbri (Toscane)**

Ceretto (Piémont) **Cossetti (Piémont)**

Gaja (Piémont et Toscane) **Marcarini (Piémont)**

Luigi Giordano (Piémont)

Programme de dégustation sous réserve de modification

Pour ceux qui le souhaitent, Cette dégustation sera suivie d'un déjeuner concocté par le chef **Paolo Sari** au restaurant Le Deck
Avec une dégustation comparative de deux vins sur chaque plat.
(Menu à 55€ vins compris)
Merci de bien vouloir réserver votre déjeuner au numéro suivant : 00.377.98.06.52.01
Confirmation obligatoire par mail : HYPERLINK "mailto:e.taillandier@sbm.mc"e.taillandier@sbm.mc ou par fax : 00.377.98.06.57.58
Monte Carlo Beach Av Princesse Grace 06190 Roquebrune Cap Martin

LE DECK
MONTE-CARLO

Les Bacchanales du Beach

Les Grands Vins
de Toscane et du Piemont

Lundi 7 mai 2012

55.00 €

La Saint - Jacques
Juste snackée, tartare de granny et courgette
Gelée et vinaigrette de cidre

Ceretto Arneis Blangè
Tenuta Fertuna Droppello

Le lapin
L'épaule en petits ravioli
Le râble farci et rôti, jus corsé aux olives

Cossetti Barnera Vigna Vecchia magnum
Marcarini Dolcetto Boschi di Berri

La lotte
En tournedos poêlé à la sauge, réduction de matelote
Garniture "grand maman "

Tenuta Fertuna Lodai magnum
Badia a Coltibuono Chianti Riserva 2007

Le cochon
La joue braisée au chianti, "sauce civet "
Le pied et l'oreille, en palet au céleri

Col d'Orcia Brunello Poggio al Vento
Ceretto Barolo Brunate

La pêche
" MELBA " à notre façon

Moscadello di Montalcino Col d'Orcia

Café « Petits Producteurs »
Commerce équitable

Mignardises

14 mai-

14 mai- Dégustation du vin (les détailles la semaine prochaine)

19-20 mai- Balades Gourmandes en terroir Pierrefeu

Offres d'emploi / Demande d'emploi

*Cavste/Bar a vin, 20 places assises, Lunch & Evening Tapas, Antibes Vieille Ville,

Cherche Homme/Femme autonome, sachant parler Anglais, expérience en restauration, 1er Avril au 31 septembre voir + si compétences. Horaires continues, 39h. Rémunération Smic Hôtelier + bonus suivant C.A. Tél:06 98 82 93 25

*Brèves d'Ecran

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

ASNCAP

ASNCAP-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
Face Book: ASNCAP

Partenaires de l'ASNCAP 2012

Château de Crémat : 442, Chemin de Crémat - 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)