Lettre #65

DECEMBRE
2013

Site internet (clic-logo)

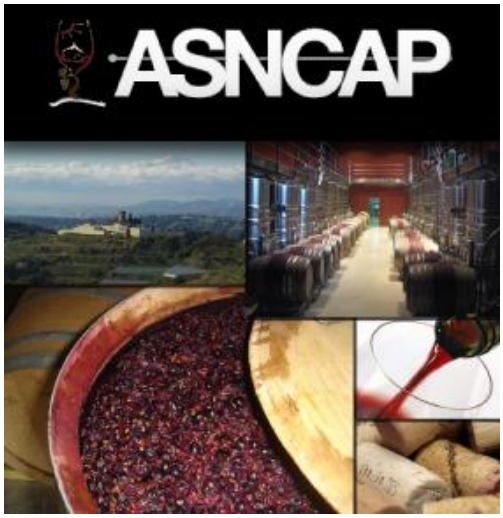
Contact : contact@asncap.fr
Téléphone : **06 22 41 01 13**

Facebook Twitter

ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat

442 Chemin de Crémat - 06200 NICE



En savoir plus ***clic***

****

Appel de la Cotisation pour l'Année 2014

Cette cotisation vous permettra d'appartenir à la grande famille des passionnés du vin avec des actions fédératrices sous la bannière de L'ASNCAP, maillon central, entre le producteur, les représentants en vins, les cavistes, les restaurateurs et le consommateur. (Cotisation)

L'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence s'engage :

a- ***Pour les sommeliers :*** *d'entreprendre des actions pour plus de formations académiques ou de formations continues en organisant des dégustations par l'intermédiaire des vignerons ou lors des salons de vins ou en organisant des voyages d'études et de relayer plus d'informations possibles sur le monde du vin. (lire la suite)*

****

- *Maxime Brunet est désigné Meilleur Jeune Sommelier de France 2013*

Maxime Brunet, qui officie à L'hostellerie du Chapeau rouge (2 étoiles au Michelin) a été désigné Meilleur Jeune Sommelier de France ce lundi 25 novembre 2013. Devant un jury exceptionnel, composé notamment de cinq Meilleurs sommeliers du monde (Serge Dubs, Philippe Faure-Brac, Olivier Poussier, Gérard Basset et Paolo Basso et Franck Thomas Meilleur Sommelier d'Europe). (lire la suite)

Activités de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence

Stéphane Grimaux, vice président de l'ASNCAP a pris contact avec les sommeliers du Var avec l'aide de Virgile Vanier et ils ont réuni quelques amis sommeliers varois, pour une réunion et un déjeuner amical et de qualité à la Bastide du Clos des Roses (à regarder) à Fréjus. Café d'Accueil et de Bienvenue, puis, nous nous dirigeons vers la cuverie, où nous sommes accueillis par l'œnologue et responsable technique du domaine, Nathalie Millo (clic)

qui nous exposa sa philosophie du vin rosé et de l'ensemble de ses gammes. Nous y trouvons une femme de conviction, fière de son patrimoine.

Cette Bourguignonne est tombée amoureuse de la Provence et de ses vins il y a vingt bonnes années. Alors, quand Alex Barbero lui a proposé de réveiller le vignoble du Clos, elle n'a pas hésité. Les premiers temps, elle a reconstruit pas à pas le vignoble, soignant de vieilles vignes qui ne demandaient que çà. Puis, en 2007, elle est passée à la vitesse supérieure, sacrifiant une partie des cépages Carignan et Ugni blanc, pour les remplacer par des pieds de Syrah, de Grenache, de Cinsault et de Rolle afin d'enrichir sa palette pour assembler des vins toujours plus complexes. (à lire).

De belles paroles qui nous mirent en appétit et en soif... "In Vino Veritas", de retour dans le restaurant, nous profitons d'un vin rosé accompagné de ses canapés….. La journée peut commencer!

Merci à Mr. Liotard le directeur d'exploitation pour son Accueil.

Stéphane Grimaux, préside la table et invite chaque convive à se présenter en leur demandant exactement qu'elles étaient leurs attentes vis à vis d'une association de Sommeliers.
Les réponses unanimes, soulèvent le sentiment d'abandon de cette partie de la France, qui pourtant représente une des destinations touristiques les plus visités. les efforts des associations de Marseille et de Nice pour être présentes sur ce département et ainsi soutenir la profession sont reconnus, mais peut-être insuffisants. malgré tout, un trop grand nombre de Sommeliers, qui, sans doute, par éloignement géographique, n'adhèrent cependant que dans une très courte durée, ou bien n'en font pas du tout la démarche.
Notre association, l'A.S.N.C.A.P. dont le but est de promouvoir le patrimoine viticole local et de soutenir les professionnels du vins a proposé une nouvelle rencontre pour dynamiser et rester en contact avec les Sommeliers exerçant dans le Var, cette initiative rentre en parfaite adéquation avec nos actions antécédentes, et nous paraît à ce jour une de nos priorités envers nos sommeliers du Var.

(Photos).

La Fête du millésime à Bandol, le dimanche 1er décembre.

Les 3 lauréats des longues gardes 2013 :

Domaine de Terrebrune , Domaine du Gros Noré, Domaine de Souviou.

Merci à Patricia, Denise et Mr. Thiollier pour la magnifique organisation sous un soleil exceptionnel.

Un grand merci aux Sommeliers et les élèves des mentions complémentaires de sommellerie de Nice Côte d'Azur Provence & de Marseille pour l'organisation de la dégustation des vins « vieux millésimes « à l'œnothèque de Bandol (Photos)

Le Gala annuel de l'Association Monégasque des Sommeliers a eu lieu à l'hôtel Fairmont à Monte-Carlo le 6 Décembre.
Bravo à nos confrères de l'Association de Monaco pour leur parfaite organisation et la magnifique soirée et merci à Philippe Joannes le chef « Meilleur Ouvrier de France » pour l'excellent diner.
Félicitations à Frédéric Woeifflé et Raphael Bonniez pour l'organisation de la tombola avec les commentaires avisés de Bruno Scavo.
Enfin mille merci à Patrice Franck le maitre de cérémonie pour sa gentillesse et son professionnalisme

(Photos)

****

Dans le cadre de la formation continue de nos adhérents :
Le 9 Décembre a eu lieu la formation exceptionnelle sur la commercialisation du vin pour les professionnels, la technique de vente en restauration et traitement des objections avec Franck Thomas Meilleur Sommelier de France et de L'Europe au Château de Crémat.

Avec la présence de six futurs candidats du MOF, Parmi eux (Bertrand Bijasson, le Président de l'UDSF de Bordeaux et vainqueur du Master of Port 2012, Charles Charrier le Président de l'UDSF de la Savoie, Christian Scalisi Marseille, Frédéric Woeifflé- Monaco, Pascal Paulze et Ludovic Parfait de l'ASNCAP). (photos)

*Dégustation des vins du **domaine Henri de Villamont**, Auxey Duresses - les Hautés 2009, Savigny les Beaunes – les Vermots 2010, Chassagne Montrachet – Clos St Jean 2009, Savigny les Beaunes 1er Cru – Clos de Guettes 2011, Gevrey Chambertin les Evocelles 2011, Chambolle Musigny 1er Cru Groseilles 2009 autour d'un buffet offert par l'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence (Photos)*

*Journée formation comprenant également. **Le métier de Barman**, élaboration des cocktails ; présenté par la Société de LIXIR, le nouveau partenaire de notre Association avec la présence de Sarah Penven & Adeline Pealat & Etienne Descoings le formateur. (A lire) - (Photos)*

www.atelier-cocktail.fr - www.esprit-degustation.fr

Agenda ASNCAP 2013: *(CLIC)*

Découvrez tous les rendez-vous 2013 de l'association ASNCAP ci-dessous.
Comme vous le constaterez cette nouvelle année annonce un grand nombre de rencontres sous le signe précieux du vin

14 & 15 décembre, au Palais de la Bourse à Bordeaux, 120 grands bordeaux vous donnent rendez-vous pour ces deux jours de dégustation. (Lire)

15 & 16 Décembre, le voyage d'étude et la découverte de la grappa & Prosecco (Distilleria Bottega) avec une visite d'une demi-journée et d'un diner à Venise. (Lire)

20 Janvier, L'assemblée Générale de l'ASNCAP au Château de Crémat en Bellet.

Suivi d'une dégustation verticale du Châteauneuf du Pape Beaucastel de la famille Perrin et d'un déjeuner autour d'un buffet.

En présence de deux nouveaux partenaire (Nestlé Waters & la société Lixir "Rémy Martin & Glenfiddich" etc...)

27& 28 Janvier, Une formation sur les vins du monde par Julia Scavo.

3 Février, Une dégustation à l'aveugle du vin Rosé des Côtes de Provence-(haut de gamme & des cuvées standard). Question de qualité ou une simple tendance de marketing ?

Pour une dissertation du Master of Wine
Cette dégustation sera suivie d'un buffet généreux et de grande qualité. (Une bouteille de vin de Champagne Louis Roederer « Brut Premier ») sera offerte à chaque participant.

17 Février, Le Salon des représentants de l'ASNCAP.

31 Mars, La Soirée de l'ASNCAP au Restaurant « Belles Rives » à Antibes.

8 Avril, Le Salon, les Rencontres vinicoles à Cannes.

Facebook

Twitter

NOUS CONTACTER

Email :

contact@asncap.fr

Si vous désirez nous rejoindre :

(Info, clic)

NOS SPONSORS

Contactez nous pour sponsoriser nos actions et aidez nous pour soutenir les futures lauréats de la région.

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette newsletter de l'ASNCAP désinscrivez-vous sur contact@asncap.fr.

© 2013 ASNCAP. Site internet créé par: GE multimédia.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération