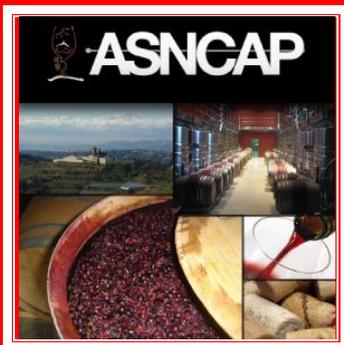


Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence



Cliquez sur la photo pour accéder à notre site

Château de Crémat, 442 Chemin de Crémat

06200 NICE

Contact : [contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)

Téléphone du Président : 06 10 95 97 43



Facebook



Twitter

Master of Port :

Présélections le 18 mai prochain Date limite d'inscription jusqu'au 30 mars  
Inscriptions en ligne sur : <http://www.masterofport.fr/> -

Le 31 Mars au Palm Beach à Cannes

Les Rencontres Vinicoles ([clic](#))

Domaine de Trévallon	Château la Martinette
Château de Pibarnon	Champagne Philippomat
Château Saint-Maur Cru Classé	La Vie En Rose By Maxime
Joseph Mellot	Prieuré Saint Jean de Bébian
Château Malherbe	Sobovi
Château d'Ollières	Garnier & Fils
Cognac Lhéraud	Domaines Ott
Bas Armagnac Baron	Domaine de la Croix Cru Classé
Gaston Legrand	Château Cassagne Haut-Canon
Château de Meursault	Les vins Gérard Bertrand
Château de Marsannay	Château l'Armaude
Château les Amoureuses	Domaine Lafage
Maison Chanzy	Domaine Génot-Boullanger
Château la Mascaronne	Château Margui
Château la Calisse	Domaine Chasselat
Château de Gragnos	Mas d'Amille
Domaine des Escarvatières	Champagne J. de Telmont
Domaine Julien Pilon	Domaine Gayda
Domaine de Gavaillon	Cognac Maxime Trijol
Château Roubine Cru Classé	Château Peyrat Fourchon
Mas de Daumas Gassac	Domaine Les Béates
Château d'Estoublon	Champagne de Venoge
Champagne de Barfontarc	Champagne Camille Marcel
La Chablisienne	South World Wines
Château Vignelaure	Château du Seuil
Château des Coccinelles	Chêne Bleu
Commanderie de Peyrassol	Marchand-Tawse
La Célestière	Jean Durup et Fils
Domaine Dalmeran	Askaneli Brothers
Champagne Thierry Boucaut	iFavine, système de carafage

Sophie Morgaut-Lejeune  
Fondatrice Agence Force 4

Ali Hedayat  
Président de l'Association des Sommeliers  
de Nice Côte d'Azur Provence

sont heureux de vous convier  
à la 4<sup>ème</sup> édition  
des Rencontres Vinicoles de Cannes

Mardi 31 Mars 2015  
de 10 heures à 19 heures

Palm Beach  
Cannes

Remise du Prix Philippe Faure-Brac

12h30 Buffets  
Parking à disposition

3 Master Class  
d'exception\*

Domaine de Trévallon  
avec Eloi Dürrbach  
11h00

Domaines Ott  
avec Jean-François Ott  
15h00

Château de Pibarnon  
avec Eric de Saint-Victor  
17h00

Partenaires

Glass & Co

Ernest Soulard  
Le spécialiste du canard

Association des Vins et Fromages  
de Valençay

Traiteur  
Jean-François Bricaud

\* Places limitées

Participation sur inscription par mail à l'adresse :  
[sophie@agence-force4.com](mailto:sophie@agence-force4.com)

**Diner annuel de l'ASNCAP au Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez**

**le 31 Mars 2015 à 20h3**

**(Complet)**



**La Remise de Prix du Concours de la Meilleur Carte des vins en Partenariat avec**

**« Les Rencontres Vinicoles »**

**Les trois finalistes du Concours**

**\*Restaurant Cap Estel**

**\*Restaurant l'Eden de la Chèvre d'Or**

**\*Restaurant Le Park 45**

*Cocktail d'accueil offert par la maison de Champagne Jacquart à 20h00*

*pièces de canapés*

**Ventre de thon mi-cuit** aux graines de sésames en piperade et légumes confits au romarin cordon, avec huile de Marjolaine  
*Château Henri Bonnaud « Quintessence » Palette 2013*

**Risotto** aux champignons et coupeaux de parmesan  
*Château de Maltroye, Chassagne Montrachet 2013*

**Tournedos de canard** au poivre mignonette sur une rosasse de navet et pomme de terre aux épices laquées  
*Château Beaugard Mirouze Corbières, 2010*

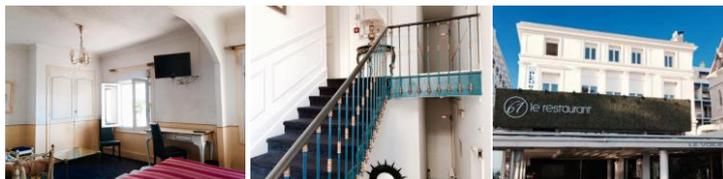
**Le fromage** « bleu condiment poire laquée »  
*Le vin Surprise*

**La pomme en parfait** au goût « Manzana verde », écume de caramel et crumble au miel  
*Vignobles Marie Maria, Pacherenc du Vic-Bilh, 2013*

*San Pellegrino, Café Nespresso & Thé Dilmah*

*Cognac Lheraud, Bas Armagnac Baron Gaston Legrand*

*Pour la Réservation à l'hôtel, contactez, Tel : 04 93 90 12 34  
160€ petit-déjeuner au buffet compris (dites la Soirée de l'Association)*



*Hôtel Bleu Rivage, à côté à 59€ sans petit-déj, Tel : 04 93 94 24 25  
61 Boulevard de la Croisette*

*L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, un éthylotests est à votre disposition, ne conduisez pas si cela est positif.*

*Merci à tous les vigneron et partenaires pour leur générosité à l'occasion de cette soirée*



*Le CIVP a le plaisir de vous communiquer les dates des prochains évènements professionnels organisés début 2015 :*

**30 mars 2015 :** Salon du Millésime 2014 Coteaux d'Aix-en-Provence, Aix-en-Provence (Hôtel Renaissance). De 17h à 21h. Evènement organisé désormais à Aix-en-Provence, à l'Hôtel Renaissance, nouvel établissement aixois classé 5 étoiles. Espace de dégustation libre consacré au Rosé. 33 entreprises Coteaux d'Aix-en-Provence exposantes en 2014.

**2 avril 2015 :** Concours des Vins de Provence, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (Couvent Royal). 596 échantillons présentés en 2014. 150 vins primés (58 médailles d'or, 77 médailles d'argent et 15 médailles de bronze).



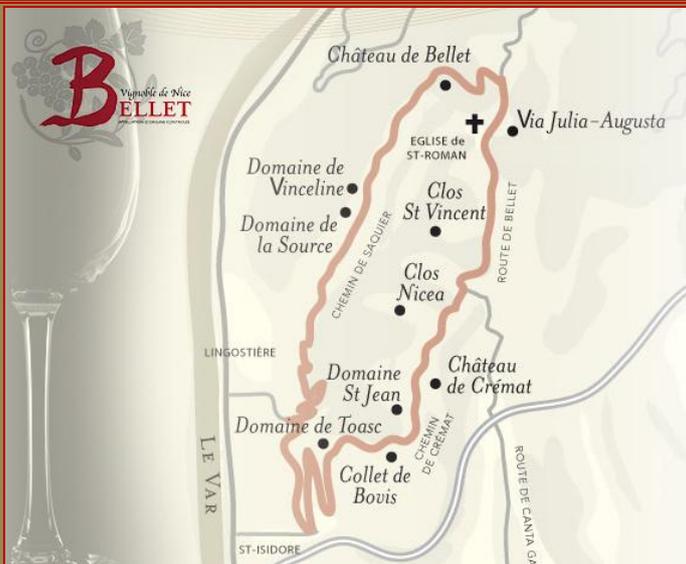
*Pour pouvoir participer contactez la Maison des vins T: 04 94 99 50 16*

**13 avril 2015 :** Salon du Millésime 2014 Coteaux Varois en Provence, La Celle (Hostellerie de l'Abbaye de La Celle-Maison Alain Ducasse). De 11h à 16h. 40 entreprises Coteaux Varois en Provence exposantes. Espace de dégustation libre consacré au Rosé.

*Organisation Syndicat des Vins Coteaux Varois en Provence Tous ces évènements sont réservés aux professionnels du vin et aux journalistes.*



*Assistez aux Masterclasses présentés par Elizabeth Gabay, Les sommeliers Monaco dont Dominique Milardi (Le Meridien), Patrice Frank (SBM) et Julia Scavo (5e Meilleur Sommelier du Monde ASI 2013), Lionel Compan (Negresco Nice) et Neill Robb (le Paddock de Sally). ([Lire la suite](#))*



Madame, Monsieur,

L'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation d'Origine Contrôlée **BELLET** a le plaisir de vous inviter à la Présentation du millésime 2014 réservée aux professionnels Cette dégustation aura lieu : **Lundi 13 avril 2015** à partir de 10H au Domaine de Toasc 213 chemin de Crémât 06200 Nice En présence de l'ensemble des vignerons

A partir de 12h30 un buffet vous sera offert dans les jardins.

Les Vignerons de Bellet Le Président de l'ODG,

*Gio Sergi*

Merci de nous confirmer votre présence par mail à l'adresse [saintjeanbellet@orange.fr](mailto:saintjeanbellet@orange.fr) Avant le lundi 30 mars 2015.

Société : ..... Prénom / Nom : .....

Fonction .....

Adresse: .....

Tél: ..... Fax: .....

@mail : ..... Nombre de Personnes : .....

Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation Bellet Siège social : Clos St Vincent Collet des Fourmiers 06200 NICE -  
Tél : 04 92 15 12 69 Site : [www.vinsdebellet.com](http://www.vinsdebellet.com)



Invitation à la dégustation des vins de Provence, le lundi 20 avril 2015 à la Villa Massalia par Eric Allouche

Elle aura pour thème les vins de Provence et sera présidée par Gisèle Marquin et Philippe Faure-Brac, accompagnés des sommeliers de l'ASAMP.

Chaque sommelier va recevoir une attribution de la part du Sommeliers international d'un **montant de 100€** pour une groupe de minimum 10 personnes, les frais de route également sont remboursables de leur part, sur ticket justificatif.

Confirmez votre participation : Tel : 06 10 95 97 43



Agenda 2015 de l'ASNCAP : (Clic)  
Découvrez tous les rendez-vous 2015  
de notre association.

## Rappel de la Cotisation pour l'Année 2015

Cette cotisation vous permettra d'appartenir à la grande famille des passionnés du vin avec des actions fédératrices sous la bannière de L'ASNCAE, 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 :

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)

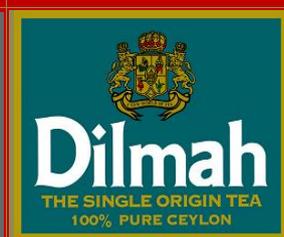


[Offres d'emploi \(clic\)](#)

[Demandes d'emploi \(clic\)](#)

## Nos Sponsors 2015

Cliquez sur les images pour accéder à leurs sites



Contactez nous pour sponsoriser nos actions et aidez nous pour réaliser nos projets

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette Newsletter désinscrivez-vous sur [contact@asncaep.fr](mailto:contact@asncaep.fr) en mentionnant **STOP**  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération