CHATEAU
# CHAUVIN

Le Chapon Fin
BORDEAUX

BORDEAUX SAVEURS
ULTIMATE WINE DREAMS

PRESS-BOOK 2017

CHATEAU
CHAUVIN

## PRESSE FRANÇAISE 5


Visitphere (@) - *Alexandre Abellan - 26 janvier* 7
La Revue du vin de france - *Février* 8
L'avis du Vin du Figaro (@) - *17 février* 9
La Vie Charentaise - *Fabienne Lebon - 16 mars* 10
7 de table (@)- *22 mars* 11
IdealWine (@) - *3 avril* 12
Journal d'un passioné de la Rive droite (@)- *Daniel Sériot - 3 avril* 13
Le Paysan Vigneron - *Catherine Mousnier - 19 avril* 14
La Revue du Vin de France - *Pierre Citerne - Mai* 15
Quarin (@) - *Avril* 15
My Bettane Desseauve (@)- *3 mai* 16
Le Point (@) - *Jacques Dupont et Olivier Bompas - 9 mai* 17
L'avis du Vin du Figaro (@) - *Frédéric Durand-Bazin - 10 mai* 18
Sud Ouest - *19 mai* 19
Le Point - *Jacques Dupont et Olivier Bompas- 19 mai* 20
La Journée Vinicole - *29 mai* 21
Terre de Vins - *Mai* 22
L'Avis du Vin du Figaro (@) - *5 juin* 23
Bernard Burtschy (@) - *7 juin* 24
L'Express - *Philippe Bidalon - 7 juin* 25
Les Echos Week-end - *Sylvain Ouchikh - 14 juin* 26
Union Girondine des vins de Bordeaux - *Juliana Camus - 15 juin* 27
Quarin (@) - J*ean-Marc Quarin - 19 juin* 28
Vinum - *Rolf Bischel - 5 juillet* 29
Terre de Vins (@) - *Mathieu Doumenge - 17 juillet* 30
La Revue du Vin de France - *Pierre Citerne - Septembre* 31
La Revue du Vin de France - *Pierre Citerne - Septembre* 31
Guide Hachette des Vins 2018 - *Septembre* 32
Guide des Vins Bettane & Desseauve 2018 - *Septembre* 33
Sud Ouest - Jefferson Desport - *23 août* 34
Terre de Vins (@) - *Laura Bernaulte - 8 septembre* 35
Neo Restauration - *10 octobre* 36
Le Progrès - *14 octobre* 37
TV7 - La Vie de Châteaux - *Michel Cardoze - 3 novembre* 38
La Revue du Vin de France - *Pierre Citerne - Décembre* 39
Les Echos Série Limitée - *Sylvain Ouchikh - 7 décembre* 40
Le Journal du Parlement - *Hiver* 41


## PRESSE INTERNATIONALE 42


Barolista (@) - Suede - *Joakim - 27 janvier* 43
Mad Mary's Musing On Wine Food (@) - USA - *27 janvier* 44
Vinous (@) - USA - *Antonio Galloni - 6 février* 45
ThomasVino (@) - Suisse - *Pierre Thomas - 9 février* 46
Decanter - UK - *Jane Anson - 3 avril* 47

James Suckling (@) - USA - *4 avril* 48
James Suckling (@) - USA - *4 avril* 48
Meininger (@) - Allemagne - *Roger Morris - 10 avril* 49
Jancis Robinson (@) - UK - *13 avril* 50
The Wine Doctor (@) - UK - *Chris Kissack - 19 avril* 51
Jeannie Cho Lee (@) - *Chine - 24 avril* 52
Vinous - USA - *Antonio Galloni - 25 Avril* 53
The Drinks Business (@) - UK - *Rupert Millar - 25 avril* 54
E-Robert Parker (@) - USA - *Neil Martin - 28 avril* 55
The Wine Cellar Insider (@) - USA - *Jeff Leve - 29 avril* 56
YvesBeck (@) - Suisse - *Avril* 56
The Wine Cellar Insider (@) - USA - *Jeff Leve - 2 mai* 57
Jancis Robinson (@) - UK - *2 mai* 58
Talented Ladies Club (@) - UK - *Helena Nicklin - 4 mai* 59
STIL - Suisse - *15 mai* 60
Bxtotal (@) - Suisse - *René Gabriel - 29 mai* 61
Wine Spectator (@) - USA - *James Molesworth - Juin* 62
Chichester Post (@) - UK - *16 juin* 63
The Wine Doctor (@) - UK - *Chris Kissack - 21 août* 64
Vanuatu Independent (@) - Vanuatou - *Tony & Elain Wilson - 30 septembre* 68
Putaojiu (@) - Chine - *23 octobre* 69
Yves Beck - Suisse - *Novembre* 70
Ruma Singh (@) - Inde - *4 décembre* 71
Wine Enthusiast (@) - USA - *Roger Voss - 5 décembre* 73
Wine Enthusiast (@) - USA - *Roger Voss - 5 décembre* 74
Drinck Hacker (@)- EtatsUnis - *Christopher Null 8 décembre* 75
Jeb Dunnuck (@) - USA - *Décembre* 76

Le Chapon Fin
BORDEAUX

## PRESSE NATIONALE 77

Moit 0 Resto (@) - *23 janvier* 78
Terre de vins (@) - *23 janvier* 80
Sud Ouest - *24 janvier* 81
20 Minutes - *27 janvier* 82
God Bless Bacchus (@) - *Guillaume Seigue - 6 février* 83
Atabula - *16 févier* 86
MlleSou (@) - *17 février* 87
Terre de Vins - *Mars* 88
E vous (@) - *1er mars* 89
C News Matin - Bordeaux 7 - *2 mars* 90
0bjectif Aquitaine la Tribune - *Jean-Philippe Déjean - 7 mars* 91
Le Figaro - *21 mars* 93
Le Journal Des Entreprises - *Yann Buanec - 24 mars* 94
Côtés Châteaux (@) - *Jean-Pierre Stahl - 28 mars* 95
Elle - *Pauline Boyer - 7 avril* 96

Sud Ouest (@) - *12 avril* 97
20 Minutes (@) - *Elsa Provezano - 12 avril* 98
Le Bonbon (@) - *13 avril* 98
Côté Châteaux (@) - *Jean-Pierre Stahl - 13 avril* 99
Le Populaire Du Centre - *14 avril* 100
Sud Ouest - *18 avril* 100
Closer - *24 avril* 101
L'univers de Chloé (@) - *10 mai* 102
Bordeaux Madame - *18 mai* 103
Bordeaux Gazette (@) - *Dominique Mirasso - 3 juin* 104
LaTribune (@) - *Mikaël Lozano - 7 juin* 105
Paris Normandie (@) - *12 juin* 106
LaTribune (@) - *21 juin* 107
Bordeaux Madame - *Juin* 108
En Magnum - *Juin / Août* 109
IdealWine - *Angélique de Lencquesaing - 28 juin* 110
Tout Le Vin (@) - *Guillaume Seigue - 30 juin* 111
BordeauxTendances (@) - *4 juillet* 112
Bordeaux Tendances (@) - *22 août* 112
Terre De Vins (@) - *JulieReux - 2 octobre* 113
Sud Ouest - *SD - 14 novembre* 114
Côté Chateaux (@) - *Jean-Pierre Stahl - 21 novembre* 115
On Va Deguster - *FranceInter - François-Régis Gaudry - 22 novembre* 116
Figaro Nautisme - *7 décembre* 117
Le Festin - *Hiver* 118
Tentation - *Hiver* 119

**PRESSE INTERNATIONALE** 120

WWD - USA - *9 février* 121
Wessex Scene (@) - UK - *Sophie Olver - 10 février* 122
International Traveller (@) - .Australie - *Susan Gough Henly - 14 février* 123
Complete Bordeaux (@) - UK - *Emma Rawle - 18 février* 124
Inesquecivel Casamento (@) - *Teresa Perez - Brésil - 3 mars* 125
Elle (@) - Espagne - *Loreto Blanco - 18 avril* 126
MSNestilo (@) - *Loreto Blanco - 28 avril* 126
Exploring the World One Place At ATime (@) - *Marau Dexerile - 15 mai* 127
Digestivo Cultural (@) - Brésil - *Elisa Andrade Buzzo - 21 mai* 128
Style & Then Some (@) - UK - *22 mai* 129
Blu Arte (@) - Italie - *Antonel lalozzo - 31 mai* 130
Evening Standard - UK - *Bryan Pirolli - 5 juin* 132
Wine Chronicles (@) - USA - *Panos Kakaviatos - 26 juin* 133
Food Travel - UK - *1er juillet* 135
Blue Arte (@) - Italie - *Antonella lozzo - 1er juillet* 136
Decanter - UK - *Steven Spurrier - 12 juillet* 137
Memoires Gourmandes (@) - Bresil - *François Duvivier - 8 septembre* 138
Times Of Malta (@)- Malte *-Ramona Depares - 10 novembre* 140
Tasting Bites (@) - Bresil - *François Duvivier -12 septembre* 141
Viacialdini (@) - Italie - *Michele Luongo - 25 septembre* 143
Lovin Malta (@) - Malte - *Chris Peregin - 28 septembre* 144
Biletbayi (@) - Turquie - *5 octobre* 145
Sterne (@) - Allemagne - *Von Tilman Müller - 16 octobre* 146
El Gourmet Urbano (@) - Espagne - *23 novembre* 147
The Gourmet Journal (@) - Espagne - *Manu Blanzino - 24 novembre* 148

BORDEAUX SAVEURS
ULTIMATE WINE DREAMS


## PRESSE FRANÇAISE 149

Union Girondine - *Juliana Camus - 7 avril* 150
Tendance Nomade (@) - *20 avril* 151
Evenements & Conventions (@) - *16 juin* 152
La Revue du Vin de France HS Oneotourisme - *Juillet* 153
Terre De Vins (@) - *18 octobre* 154
Vitisphere (@) - *Alexandre Abellan - 19 octobre* 155
Pro tourisme aquitaine (@) - *21 octobre* 156
Côté Châteaux (@) - *Jean-Pierre Stahl - 22 octobre* 157
Pays Sud Mag (@) - *24 octobre* 158
Bordeaux Cuisine & Co (@) - *24 octobre* 159

## PRESSE INTERNATIONALE 160

Decanter - UK - *24 novembre* 161

CHATEAU
CHAUVIN

# PRESSE FRANÇAISE

26 JAN 2017

**SOURCE :** Vitisphere

**JOURNALISTE** : Alexandre Abellan

# Les 20 du vin

Alors que les vignerons commencent à présenter leur millésime 2016, Vitisphere publie la liste des personnalités du vin qui ont marqué 2016.

Une liste pour quoi faire ? Rédigé par Vitisphere et La Vigne et réalisé par les équipes techniques de Vitisphere, ce premier "top 20 du vin" rassemble les personnalités qui ont animé l'actualité de la filière viti-vinicole hexagonale sur l'année écoulée. 20 hommes et femmes qui marqueront les millésimes à venir, nous en faisons le pari ! Figures installées ou militants émergents, ce classement est autant un instantané des questions aujourd'hui posées au vignoble français, qu'une piste de réponse aux enjeux de demain.

Cliquez ici pour les découvrir : http://www.vitisphere.com/webdocu/top20_du_vin/

## Sylvie Cazes

Présidente de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin (Bordeaux)

Rédacteur : Alexandre Abellan. Photographe : Château Chauvin.

À moins d'avoir passé 2016 au fond d'une grotte, vous n'avez pas pu échapper à l'ouverture de la Cité du Vin, en juin. Et vous n'avez pas pu manquer le sourire de soulagement de Sylvie Cazes, figure du vignoble girondin. Ayant fait sien le projet du maire de Bordeaux, Alain Juppé, elle a réalisé le tour de force de mobiliser l'ensemble de la filière bordelaise et de la convaincre de soutenir un projet à 81 millions d'euros.

Vaisseau amiral de l'œnotourisme girondin, la Cité du Vin se flatte d'avoir déjà accueilli 270 000 visiteurs payants. Il faut désormais continuer à la faire vivre, Sylvie Cazes s'appuyant pour cela sur son directeur, Philippe Massol.

# Grands Prix 2017 de La RVF Le sacre d'Alain Juppé et d'Anselme Selosse

C'est le rendez-vous incontournable de la nouvelle année. Plus de 400 passionnés étaient réunis le 5 janvier dans les salons de l'Hôtel Bristol à Paris, pour célébrer les hommes et les femmes du vin 2017. En tête de ce palmarès, le maire de Bordeaux Alain Juppé, sacré Homme de l'année 2017 pour la Cité du Vin et le succès de la Fête du vin au bord de la Garonne, était venu entouré de personnalités girondines. Autour de la cuvée Grande Sendrée 2008 de la maison de champagne Drappier, grands vignerons français, journalistes, dégustateurs ont chaleureusement débuté l'année en trinquant et en célébrant la plus belle valeur du vin, le partage. ■

[...]

Sylvie Cazes (ch. Chauvin etLe Chapon Finet Audrey Bourolleau (Vin et Société).

[...]

17 FÉV 2017

**SOURCE :** Avis Vin Le Figaro

# Women in Motion & Unicef NEXTGeneration

Un rendez-vous original marqué par la prise de parole de femmes de talent qui viennent partager et transmettre leur connaissance sur les sujets qui les passionnent.

Women in Motion et l'UNICEF NEXTGen France ont le plaisir de vous convier à un événement exceptionnel dédié à l'univers du vin qui aura lieu au sein de l'Hôtel de l'Industrie, au cœur de Saint-Germain-des-Prés, le jeudi 2 mars 2017 à partir de 19h, et qui rassemblera environ 300 invités

Une table ronde sur les défis et opportunités du secteur viticole français animée par des personnalités féminines éminentes du secteur sera suivie d'une vente aux enchères caritative de vins de prestige et de moments d'exception parrainée par Claire Chazal et Cyrille Cohen au profit de l'UNICEF.
A l'instar de notre première édition, l'évènement WIM x Unicef NEXTGen se déroulera en deux parties :

Table ronde "Women in the Wine World"

Cette table ronde sera constituée de personnalités féminines éminentes de l'univers du vin qui partageront leurs visions sur les défis et opportunités du secteur viticole français. Laure Azema (fondatrice de Wine Hémisphères), Sylvie Cazes (co-propriétaire du Château Lynch-Bages à Pauillac et du Château Chauvin à Saint-Emilion, présidente de la Cité du Vin à Bordeaux et fondatrice de Bordeaux Saveurs), Aurélie Labruyère (co-fondatrice de Vindême, auteur de plusieurs ouvrages sur le vin et enseignante à HEC), Valérie Rousselle (Château Roubine), Virginie Taittinger(Champagne Virginie T.) et Virginie Taupenot (Domaine Taupenot-Merme et présidente de Femmes et Vins de Bourgogne) ont répondu favorablement à l'invitation et feront partie du panel.

Vente aux enchères caritative "LUMIERES"

Cette vente aux enchères de millésimes de prestige et de moments d'exceptions (dégustation de vins, invitation à un voyage authentique au cœur des vignobles, dîner gastronomique, etc.) sera orchestrée par Claire Chazal et Cyrille Cohen (Vice-Président Sotheby's France) et l'intégralité des bénéfices reversée à l'UNICEF NEXTGen France pour soutenir son action auprès des enfants victimes des conflits armés notamment au Nigeria, au Cameroun, au Soudan du Sud et au Yémen.

Cette nouvelle vente aux enchères est le prolongement de l'engagement de Women in Motion destiné à soutenir une noble cause, celle des enfants. En effet en Décembre 2015, a été organisé au Musée Maillol une vente aux enchères d'œuvres modernes et contemporaines qui leur a permis de lever plus 125.000€ au profit l'UNICEF NEXTGen Londres dans le cadre de son programme "Urgence Syrie". La vidéo de cette première soirée est disponible ici.

Les Vergers de la Silve, Blason Louis et Comtesse A. vous accompagneront durant cette soirée et vous feront déguster leurs créations.

Informations pratiques

Date : le Jeudi 2 mars 2017
Lieu : Hotal de l'Industrie, 37 Avenue de la Motte-Picquet, 75007 Paris
Horaire : à partir de 19h
Billeterie : suivre ce lien

16 MAR 2017

**SOURCE :** La Vie Charentaise

**JOURNALISTE :** Fabienne Lebon

Hennessy : femmes, femmes, femmes…à la cité du vin

# Hennessy : femmes, femmes, femmes... à la cité du vin

**Du cognac au vin... A l'occasion de la journée internationale de la femme, la maison de cognac Hennessy a emmené deux-cents viticultrices et professionnelles de la filière des spiritueux à Bordeaux, à la découverte de la Cité du vin.**

Vignoble au féminin, manifestation d'Hennessy dédiée à ses viticultrices, joue chaque 8 mars la carte de la discrimination positive, à l'occasion de la journée de la femme.

Cette année encore (et cela dure depuis cinq ans), deuxcents d'entre elles ont participé à une journée de visite et d'échanges à la Cité du vin. Si ces dames avaient quartier libre le matin pour déambuler dans le temple bordelais de Bacchus, l'après-midi a donné lieu à une série d'interventions sur le thème « Vignoble d'ici et d'ailleurs ».

Première à ouvrir les échanges : Sylvie Cazes, viticultrice à la tête du château Chauvin (grand cru classé Saint-Emilion) et actuelle présidente de la fondation pour la culture et les civilisations du vin. « *L'idée d'un lieu pour parler des vins de Bordeaux date d'il y a vingt ans. Nousl'avons repris en 2008 avec le maire de Bordeaux. L'envie et l'objectif, c'était de parler du vin comme d'un patrimoine* » confie cette ancienne conseillère municipale, proche d'Alain Juppé. Pour financer ce projet pharaonique (81millions d'euros), la Cité du vin a su trouver 20millions d'euros auprès de quelque 80 mécènes. « *C'est le seul lieu culturel en France qui fonctionne avec autant de mécénat. LaCité du vin se veut aussi le point de départ vers des visites dans les châteaux du Bordelais* ». La Cité du vin vise les 400000 visiteurs annuels « *en vitesse de croisière* » : en décembre dernier, sept mois après son ouverture, elle en avait déjà conquis 270000. Pour comprendre et définir ce qui fait la richesse d'un vin, Hennessy a aussi fait appel à l'oenologue Sandra Duboscq, qui officie dans un laboratoire à Pauillac. Pour cette spécialiste, « *un vin de qualité doit exprimer le fruit, sans déviation* ».

200 invitées d'Hennessy à la Cité du vin, accueillies par Sylvie Cazes, présidente de la Fondation pour la culture et les vins du vin.

Laetitia Four, responsable Développement Durable à l'interprofession du cognac, a ensuite pris le relais pour sensibiliser les viticultrices à la certification environnementale, qui est en train d'éclore dans le vignoble de cognac. ■

*par Fabienne Lebon*

22 MAR 2017

**SOURCE :** 7 de table

# Bordeaux : dégustation du millésime 2015

7 de Table vous fait partager la dégustation Panorama Primeurs « Bordeaux 2015, un an après » organisé par le négociant Millésima. Cet événement, pour la 28ème année consécutive, réunit tout un panel de professionels venus (re)déguster un choix de 175 primeurs 2015, quelques mois avant leur mise en bouteilles. Au programme, mise en bouche, traiteurs, beaux discours et belles bouteilles.

C'est dans ses entrepôts Quais de Paludate, à Bordeaux, que le groupe Millésima a reçu un grand nombre de professionnels du vin pour une dégustation. Ce mercredi 15 mars 2017 se cotoyaient propriétaires de domaines viticoles, journalistes et blogueurs. Tous un verre à la main à sentir, à gouter, à regarder, à compter les caudalis… de ces belles cuvées de 2015. Considéré comme un très bon millésime, nous avons en effet été surpris par la qualité des vins. Plus on s'avance dans l'espace et plus les différentes régions représentées nous offrent ce qu'elles ont de meilleures. On passe de la table des hauts-médocs à déguster un château La Lagune à la table des Pessac-Léognan et son château Pape Clément ou encore château Smith Haut Lafitte, tous des Bordeaux 2015, le fil rouge de la journée.

L'ambiance est détendue et certains propriétaires de châteaux profitent de l'évènement pour comparer leurs vins aux autres. Après cette belle dégustation (avec plus de 170 vins différentes proposées) direction la salle des gros flacons. Le PDG de Millésima, Fabrice Bernard, félicite son père Patrick, le créateur de ce négoce, qui part à la retraite. Il dirigeait depuis 1983 cette entreprise de vente directe aux particuliers de grands vins de France et d'ailleurs, qui a su s'imposer comme l'un des leaders sur son marché. Et c'est entre ces jéroboams de Lafite Rothschild et ces mathusalems de Cheval Blanc que la passation se fait.

Quelques huîtres et une bouchée de parmentier de canard plus tard, le fil rouge se rompt! Plus de Bordeaux, plus de 2015, mais un choix cornélien entre un Barolo de 1988 splendide à boire, une merveille italienne de près de 30 ans, et un champagne Laurent Perrier... cuvée Grand Siècle !

La veille, pour se préparer doucement à cette grande dégustation, Millésima a organisé une réception au charmant Château La Gaffelière, 1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion. Alexandre de Malet Roquefort, le propriétaire des lieux, a mis les petits plats dans les grands, et les grands vins dans les verres. Stéphane Derenoncourt, son oenologue conseil, travaille dans un esprit d'authenticité. D'après lui, il faut créer une relation intime avec le raisin, comprendre la matière et adapter une vinification fine. Le résultat est au rendez-vous ! "S'il devait y avoir un style, ça serait l'équilibre"

Des vins ont retenu notre attention, d'autres un peu moins. Même si c'est délicat de devoir en écarter certains, entre coups de coeur et jolies découverte, voici notre sélection sur le millésime 2015 :

En Pessac-Léognac :
- Château Carbonnieux
- Château Pape Clément
- Château Smith Haut Lafitte

A Margaux et Saint-Julien
:- Château Palmer
- Château Rauzan-Gassies
- Château Léoville Poyferré

A Pauillac :
- Château Pichon baron
- Château Pichon-longueville

A Saint-Estèphe :

- Château Cos d'estournel
- Château Montrose

A Saint-Emilion :
- Château Chauvin
- Château La Dominique
- Château La gaffeliere
- Château Pavie macquis
- Château Trolong-mondo

A Pomerol :
- Château la conseillante
- Château Petit-Village
- Château La Pointe

# Enchères : 2500 lots d'exception de 1820 à nos jours

Petrus, Yquem, Coche-Dury, Comte de Vogüé : des noms à faire pâlir l'amateur de vins. Tous sont présents dans ces nouvelles enchères. Vous l'aurez compris, les amateurs de bordeaux et de bourgognes vont être aux anges. Et les amoureux des autres régions ne seront pas en reste. Avec des mises à prix à partir de 1€, pourquoi se priver.

Commençons ce tour d'horizon sur les nombreux prix doux que vous retrouverez dans notre sélection de bordeaux prêts à boire. Sur la rive droite, on commence par l'excellent domaine de l'A de Stéphane Derenoncourt dont le millésime 2008 est mis à prix à 25€. A Saint-Emilion, on parie que le château-chauvin 1990 n'a pas dit son dernier mot. A Pomerol, nénin 2002 sera à son apogée. A Pessac, il ne faudra pas manquer ce carbonnieux 1999, et toujours dans le même millésime l'excellent château haut-bailly. Sur la rive gauche, vous aurez l'embarras du choix ! A Saint-Estèphe, nous vous avons déjà avoué notre faible pour haut-marbuzet. Le 1988 s'annonce mémorable. A Pauillac, vous aurez le choix entre les millésimes 1970 et 1975 de Pibran. Plus jeune, et dans la force de l'âge haut-bages-libéral 2004 vous fera fondre. En Haut-Médoc, le 2008 de Sociando-Mallet s'annonce magique. A Margaux, giscours 1978 sonne comme la promesse d'une soirée réussie. Enfin, à Sauternes, guiraud 2006 commencera à dévoiler tout son immense potentiel.

La sélection de Bordeaux propose également de remonter le temps. On commence avec un doisy-daëne de 1924, on poursuit avec un magnum de château-talbot 1945. En 1961, ce n'est autre qu'une des plus belles réussites du millésime que nous proposons : haut-brion 1961 (100 points Parker). En 1982, optez pour un énorme château-margaux. En 1989, vous pourrez vous faire votre propre idée du vin parfait avec montrose (98+ Parker) et petrus dans l'un des plus grands millésimes de la propriété (100 Parker). En 1990, il ne faudra manquer sous aucun prétexte lynch-bages, auréolé d'un 99 Parker, et actuellement à son apogée. Ni, en 2005, les immenses Mouton-Rothschild et Troplong Mondot (100 Parker). Enfin en 2010, un lot exceptionnel de 12 montrose est mis en vente, également détenteurs de la note parfaite.

En Bourgogne, les bonnes affaires seront également de la partie. Pour moins de 50€, on me manquera pas le 1er cru Montée de Tonnerre de Droin en 2015 ou encore le 1er cru Forest René de Dauvissat. En rouge, on s'arrachera le marsannay Champs Perdrix de Geantet Pansiot en 2009 et le Clos du Roy du brillant Sylvain Pataille. A Morey-Saint-Denis, on suivra avec attention le 1er cru Clos des Ormes de Faiveley. A Nuits-Saint-Georges, on adore le 1er cru Les petits Plets du domaine de l'Arlot en 2010 ou encore le Clos des Porrets d'Henri Gouges en 2006.

Cette vente réunit surtout tous les domaines mythiques de Bourgogne. A Gevrey, vous aurez le choix entre le chambertin 1999 de Denis Mortet, et le 2009 d'Armand Rousseau. A Morey-Saint-Denis, si vous aimez les gros formats, alors il ne faudra manquer ce double-magnum de clos-de-tart en 2011. A côté du Clos de Tart, à mi-chemin avec Chambolle se trouve Bonnes-Mares, vous aurez le choix entre un lot de 2 2000 signé Mugnier ou l'interprétation de ce cru par le domaine Roumier en 2014. En 2001, il ne faudra pas manquer l'exceptionnel musigny du Comte Georges de Vogüé. Enfin, puisqu'il ne pourrait y avoir de d'enchères on-line sans DRC, on surveillera avec attention le lot de deux 1984 de romanée-saint-vivant. En côte de Beaune, vous aurez le choix entre le superbe millésime 1992 signé Bruno Colin du Montrachet ou le 1994 du domaine Ramonet.

Dans la vallée du Rhône, nous, on va se précipiter sur tous les vins de la galaxie Emmanuel Reynaud : Domaine des Tours (pour une vingtaine d'euros) 2012, Pialade 2011, Vacqueyras 2009 du château des Tours et Rayas en 2013. Plus au nord, à Côte-Rôtie, les vins du domaine Jamet sont bien représentés. Sa cuvée de jeunes vignes Fructus Voluptas en 2013 est absolument sublime, et qui dire de sa côte-rôtie en 2011 ? Enfin le clou de la vente sera ce lot exceptionnel de deux bouteilles de La Turque (Guigal) en 1989.

Dans les autres régions, citons la star du Languedoc, Grange des Pères 2006. Dans le Beaujolais, on suivra la cuvée Zaccharie du Château Thivin dans le superbe 2009. En Loire, le 2005 du sancerre la Grande Côte de François Cotat s'annonce grandiose. Enfin à Jurançon, notre cœur balance entre la star montante les Jardins de Babylone de Dagueneau en 2009 et le mythe, Clos Joliette 1970.

A L'étranger, les projecteurs seront braqués sur le Marsala Superiore Florio 1840 en IItalie et sur le Boal Solera de 1820 en Espagne… Toujours en Espagne, mais plus récent, on a bien envie de craquer devant ce magnum de Vega Sicilia de 1970.

19 AVR 2017

**SOURCE :** Journal d'un passionné de la Rive Droite

**JOURNALISTE :** Daniel Seriot

# Des vins primeurs du millésime 2016 à Bordeaux : l'appellation Saint-Emilion : Grand Cru Classés : première partie

Je commente aujourd'hui et demain les Crus Classés de Saint Emilion dégustés à Villemaurine. Il y a théoriquement 54 adhérents à cette association, mais quelques vins n'ont pas été présentés. L'ensemble des vins dégustés est, à mon avis, de bon à excellent niveau. Les qualités du millésime ont permis de lisser des écarts plus marqués, entre les deux extrémités de l'échelle d'évaluation, que j'avais observés dans certains millésimes antérieurs à 2016.

La fraîcheur qui caractérise les vins de ce millésime est toujours présente (plus ou moins) dans les vins goûtés. Les tannins des finales restent globalement enrobés à bien enrobés. Les fruits ne sont jamais cuits, et les palettes aromatiques sont dans l'ensemble séduisantes à tous les stades de la dégustation, lorsque les vins ne sont pas en prise de bois. Chaque propriété a apporté sa patte et son style aux vins élaborés, ce qui devrait satisfaire les différents palais des amateurs de vins de Bordeaux. Certains vins ont été dégustés deux fois.

[...]

Chauvin 2016

L'aération libère des arômes de cerises, de cassis, d'épices, et de fleurs mauves. La bouche est charnue et très veloutée, avec de belles rondeurs dans un centre fruité. La finale d'une bonne allonge, est élégante, persistante et fraîche. Noté 92-93

[...]

19 AVR 2017

**SOURCE :** Le Paysan Vigneron
**JOURNALISTE :** Catherine Mousnier

# Hennessy - Vignoble au féminin

ÉVÉNEMENT

# Hennessy – Vignoble au féminin

## 100 % FEMMES

**Ne boudons pas notre plaisir. Qu'est-ce que ça fait du bien d'être entre filles ! Surtout quand ces filles, on les prend au sérieux. Interventions très relevées pour public concerné. C'était la 5e édition du « cluster » Vignoble au féminin proposé par Hennessy.**

*Sandra Duboscq, œnologue : « L'évolution technologique nous a permis d'aller chercher le maximum du fruit. »*

Il fut un temps où la déco de la maison tenait lieu de viatique quand les femmes figuraient dans le cercle. Puis, on est passé au développement personnel, sujet dans le ton en ces temps d'introspection post post. Et si on leur parlait technique, à ces femmes viticultrices totalement investies dans leur activité, même si certaines l'exercent à temps partiel ? C'est ce qu'a pensé la maison Hennessy pour sa 5e édition de Vignoble au féminin, et elle a eu raison. Ce mercredi 8 mars, la matinée fut consacrée à la découverte de la Cité des civilisations du vin à Bordeaux, visite incontournable d'un outil œnotouristique devenu très vite emblématique d'une région, d'un univers, un an à peine après son ouverture. L'après-midi, la société Hennessy avait souhaité mettre l'accent sur la viticulture durable mais pas que. Elle a offert aux 200 viticultrices présentes un joli plateau composé de trois « femmes fortes » : **Sylvie Cazes, Sandra Duboscq, Lætitia Four**.

### Figure marquante

Dire que Sylvie Cazes est une figure marquante de la place de Bordeaux relève de la tautologie. Présidente du conseil de surveillance du groupe familial Domaines Jean-Michel Cazes (château Lynch-Bages à Pauillac, Ormes de Pez à Saint-Estèphe, Villa Bel Air dans les Graves, l'Ostal Cazes dans le Minervois, Domaine des Sénéchaux à Châteauneuf-du-Pape…), elle a racheté avec ses trois enfants une exploitation de 15 ha proche de Saint-Emilion, château Chauvin. « Femme d'engagement et de convictions », elle présida un temps l'Union des grands crus de Bordeaux. Très investie dans l'œnotourisme, elle possède une agence œnotouristique, l'agence Bordeaux Saveurs, ainsi qu'un restaurant étoilé, *Le Chapon fin*. Cette proche d'Alain Juppé préside aujourd'hui le conseil d'administration de la Cité des civilisations du vin.

*Sylvie Cazes*

[…]

25 AVR 2017

**SOURCE :** La Revue du Vin de France

**JOURNALISTE :** Pierre Citerne

## Un millésime brillant sur tous les terroirs

DÉGUSTATION // PRIMEURS 2016 – SAINT-ÉMILION

### Un millésime brillant sur tous les terroirs

Alors que l'émulation n'a jamais semblé aussi vive à Saint-Émilion, la singularité affirmée de chacun des crus classés est remarquable. Dans ce très beau millésime, vous n'aurez que l'embarras du choix !

**15-16/20**

**CHÂTEAU CHAUVIN** Matière dense, tanins fournis mais sans sécheresse. Notes grillées et fumées, mais le fruit n'est jamais loin derrière. Ce style velouté et expressif convient admirablement au terroir, proche du plateau de Pomerol.

**Prix 2015 : 35 € • 2014 : 30 €**

AVR 2017

**SOURCE :** www.quarin.com

**JOURNALISTE :** Jean-Marc Quarin

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

## Note

### Les Bordeaux 2016 dégustés en primeur
### 600 vins notés sur 20 et sur 100

Millésime exceptionnel et homogène pour les vins rouges, mais moyen et hétérogène pour les vins blancs secs et liquoreux

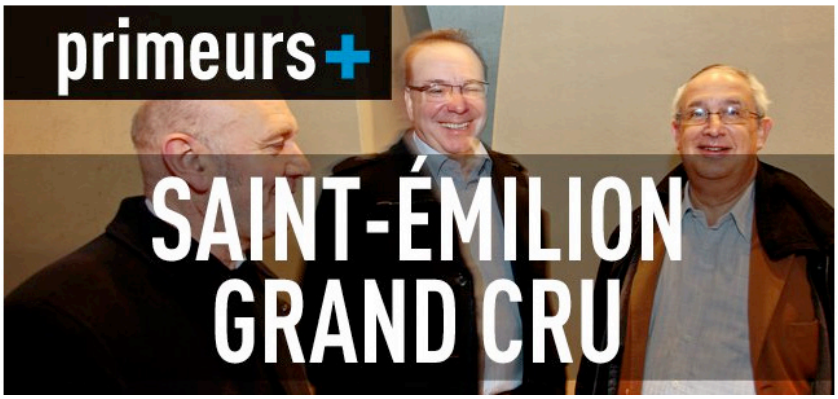
**CHAUVIN** **Saint-Emilion Grand Cru** **15,75 // 89**

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité et mûr. Bouche tendre, fruitée, avec de la densité, mais l'éclat du fruit pourrait être plus élevé cette année. Longueur normale.

Note

# [PRIMEURS 2016] Saint-Émilion grand cru

Par **Rédaction** - 3 mai 2017




## Château Chauvin, Rouge

**93-94/100**

Boisé et fruits noirs, onctuosité suave, allonge raffinée, profond.

09 MAI 2017

**SOURCE :** Le Point

**JOURNALISTE :** Jacques Dupont et Olivier Bompas

# Bordeaux primeurs 2016, pour mieux choisir !

À l'heure où le voile commence à se lever sur les prix des bordeaux primeurs 2016, nos meilleures notes en avant première.

Durant un mois, nous avons dégusté les vins du millésime 2016 dans l'ensemble des appellations du vignoble bordelais. En attendant la sortie du dossier complet à paraître dans le numéro du Point du 18 mai et sur le site un peu plus tard, nous publions nos meilleures notes.

Grands crus classés du Médoc
Un clic sur le nom du château envoie directement sur son site

[...]

Saint-Emilion et satellites notés 16 et plus
Ausone 19
Barde-Haut 16,5/17,
Beauséjour HDL 16,5
Beau-Séjour Bécot 16,5/17
Bélair-Monange 16,5/17
Canon 17
Canon la Gaffelière 17/17,5
Cap Saint-Georges 16
Chauvin 16
Cheval Blanc 18,5
Clos Badon 16,5
Clos Fourtet 17,5/18
Clos de l'Oratoire 16,5
Clos saint-Martin 15,5/16
Clos Villemaurine 16,5
La Clotte 15,5/16
La Dominique 16,5/17
L'Eclat de Valentin 16
Figeac 17/17,5
Flaunys 16
Fonplégade 16
Fonroque 16,5
La Gaffelière 17,5
Grand Corbin Despagne 16,5
Grand Corbin Manuel 15,5/16
L'Hermitage Lescours 16
Jean Faure 16,5/17
Lanbersac 15,5/16
Larcis-Ducasse 16
Laroque 15,5/16
Des Laurets Micro Cuvée 16
La Mondotte 17
Moulin Saint-Georges 15,5/16
Pavie Macquin 17/17,5
Quinault-L'Enclos 16
La Serre 16
Soutard 17
Troplong-Mondot 17
Trottevieille 17/17,5
[...]

10 MAI 2017

**SOURCE :** Avis Vin Le Figaro

**JOURNALISTE :** Frédéric Durand-Bazin

# Vins en primeurs de Bordeaux 2016 : notre sélection de Montagne-Saint-Emilion et Saint-Emilion

Frédéric Durand-Bazin vous livre en exclusivité ses premières impressions sur les Montagne-Saint-Emilion et Saint-Emilion 2016.

Ces notes de dégustations sont issues des dégustations dites "en primeurs" qui ont eu lieu fin mars, début avril 2017. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2016, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2019, puis encore en 2020 pour un avis définitif.

[...]

Saint-Emilion

Château Chauvin 2016,

17/20

Petits fruits noirs, parfum floral, vanillé. Attaque franche, bouche crémeuse et fruitée, tannins élégants, pointe minérale, finale longue.

[...]

19 MAI 2017

**SOURCE :** Sud Ouest

# Des collectivités solidaires des viticulteurs Sur la rive droite du vignoble bordelais, des collectivités

## Des collectivités solidaires des viticulteurs Sur la rive droite du vignoble bordelais, des collectivités

Des collectivités solidaires des viticulteurs

Dans le Libournais, les collectivités affichent leur soutien avec les viticulteurs touchés par le gel. ARCHIVES STÉPHANE KLEIN

Sur la rive droite du vignoble bordelais, des collectivités ont voté des motions de soutien à la filière viticole, suite aux épisodes de gel qui ont ravagé des pans de vignes, il y a quelques jours. À Libourne, lundi soir, l'ensemble des élus ont témoigné leur solidarité avec les viticulteurs touchés. Il a été fait de même, mardi, lors du conseil communautaire de la Communauté d'agglomération du Libournais (Cali). Les collectivités veulent notamment appuyer le dégrèvement de la taxe sur le foncier non bâti pour les parcelles touchées. Sur ce point, à Libourne, le maire devrait formuler, au nom de l'ensemble des contribuables concernés, une demande collective auprès des services fiscaux. Une délibération devrait être prise en ce sens avant l'automne. Sur la commune, concernée par trois appellations, et les 563 hectares de surface cultivée, 275 hectares ont été touchés. Une vingtaine de vignerons déplorent 100 % de leurs parcelles grillées par le gel.

Dans le Libournais, les collectivités affichent leur soutien avec les viticulteurs touchés par le gel. ARCHIVES STÉPHANE KLEIN

Nouvelle chancellerie à la Jurade de Saint-Émilion

La Jurade de Saint-Émilion, créée en 1199, composée d'environ 130 jurats et ayant intronisé plus de 3 000 personnalités, va créer une nouvelle chancellerie. Après l'Angleterre, la Belgique, Malte, Hong Kong ou encore la Chine, c'est en Côte d'Ivoire que cette représentation doit être créée. Une délégation, composée notamment de Sylvie Cazes, propriétaire du château Chauvin et présidente de la fondation de la Cité du vin de Bordeaux, s'est ainsi rendue à Abidjan il y a quelques jours. ■

19 MAI 2017

**SOURCE :** Le Point

**JOURNALISTE :** Jacques Dupont & Olivier Bompas

# Bordeaux le millésime 2016

## Saint-Émilion

**Chauvin GCC** [a]

**16**-Vanille, boisé blond, bouche ronde, élégante, fraîche droite, petite note de violette et de poivre en finale, long et fin. ***O* = 2021 *G* = 15**

# Création d'une nouvelle Chancellerie en Côte divoire

JURADE DE SAINT-EMILION

## Création d'une nouvelle Chancellerie en Côte d'Ivoire

La Jurade de Saint-Emilion, créée en 1199, est une des plus anciennes confréries viticoles.

Aujourd'hui composée d'environ 130 jurats, elle a intronisé plus de 3 000 personnalités dans le monde, devenues à leur tour ambassadeurs des vins de Lussac Saint-Emilion, Puisseguin Saint-Emilion, Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru. La Jurade assure le rayonnement des vins de Saint-Emilion dans le monde entier. Dans ce cadre, plusieurs chancelleries ont été créées à l'étranger afin de porter haut et fort les couleurs des vins de Saint-Emilion au-delà des frontières françaises : en Angleterre, en Belgique, à Malte, à Hong Kong ou encore en Chine.

C'est aujourd'hui en Côte d'Ivoire qu'une nouvelle chancellerie pourrait voir le jour. Une délégation se rendra du 4 au 7 mai à Abidjan. Elle sera composée de deux Jurats : Bernard Bessede propriétaire du Château La Vaisinerie à Puisseguin, qui se rend régulièrement à Abidjan depuis plus de 30 ans, et Sylvie Cazes, propriétaire du Château Chauvin et présidente de la fondation de la Cité du Vin de Bordeaux. Il seront accompagnés de Franck Binard, directeur général du Conseil des Vins de Saint-Emilion.

La délégation ira à la rencontre de personnalités politiques, de cavistes et restaurateurs, et de représentants de la vie économique locale, afin de pouvoir identifier le futur Chancelier de la Jurade en Côte d'Ivoire.

Cette mission est fortement appuyée par la Délégation Afrique subsaharienne de la Ville de Bordeaux et Bordeaux Métropole en liaison avec les vins de Saint-Emilion, dans le cadre de sa stratégie d'accompagnement des acteurs économiques de notre région, et tout particulièrement des vins de Bordeaux et de Saint-Emilion.

# Château Chauvin 2016

## Château Chauvin

17/20 Nez très typé, épicé, réglissé. En bouche la chair est ferme, sphérique et onctueuse, c'est gourmand, précis, subtilement musqué, avec des tanins élégants. Château Chauvin monte en gamme, indéniablement. ■

05 JUI
2017

**SOURCE :** Avis Vin Le Figaro

# Le vin du jour : Château Chauvin 2010

Château Chauvin 2010

Domaine : Château Chauvin
Vin : Château Chauvin
Grand Cru Classé de Saint-Emilion
Région : Bordeaux - Rive Droite
Appellation : Saint-Émilion Grand Cru
Cépages : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

14/20

**La note de dégustation de la rédaction du Figaro Vin**
3.5/5 Dégusté en 2010
Dégustation de la rédaction du Figaro Vin : Souple et suave, petite raideur tannique.

**Description**

Robe
Couleurs : Grenat

Nez
Intensité aromatique : semi intense
Arômes : Fruités

Bouche
Niveau d'acidité : tendre
Niveau de sucre : suave
Le corps : demi-corps
Degré de boisage : petite touche boisée
Les tannins :
-Niveau de complexité :

**Conservation**
Vin de garde : Oui
Apogée : 2-8 ans
Plage de dégustation : Entre 2013 et 2020
Plage de dégustation idéale : Entre 2014 et 2018
Température idéale : 14° à 16°

**Dans les guides**
Bettane & Desseauve
Gault & Millau
Meilleurs vins de France (RVF)
Hachette
Parker

Millésime
L'année 2010 a été dans l'ensemble sur cette région une année exceptionnelle
(5/5)

07 JUIN 2017

**SOURCE :** Bernard Burtschy

**JOURNALISTE :** Bernard Burtschy

# Millésime 2016 : Saint-Émilion soit treize types de vins différents

Des vins extraordinaires ont été récoltés à Saint-Émilion en 2016, quitte à prendre le risque de vendanger jusqu'à fin octobre. Mais ils ne sont pas tous extraordinaires, loin de là : la mosaïque des sols a réagi très différemment à la sécheresse de juin à septembre. Contrairement à d'autres secteurs du Bordelais, il n'y a eu aucune pluie entre le 20 juin et 12 septembre, alors qu'il faisait très chaud. La revue de détail est indispensable.

L'appellation Saint-Émilion est caractérisée par sa grande diversité des terroirs, quatre grands types totalement différents, treize ou quatorze dès que l'on approfondit un peu d'où aussi les « climats » qui ici se dénomment « secteurs ». Dans un millésime aussi paradoxal que 2016, ils ont tous réagi différemment. Ajoutez-y la main de l'homme, des pratiques culturales très diverses, des visions différentes, il n'est pas possible de résumer le millésime en une formule lapidaire comme l'aime tant faire la presse ou les vendeurs. Tout n'est pas réussi, loin de là, mais les beaux vins et même les très grands vins sont au rendez-vous.

[...]

Saint-Émilion Grand cru [...]
Chauvin Cru classé 2016 16,5
La robe est violette avec un beau nez intense de fruits noirs. Le vin est dense et souple, assezdroit avec des tannins fermes, il est un peu strict, mais sa belle matière lui laisse présager un avenirradieux. Il n'a jamais été aussi bon. Beau travail. 3-12 ans.

[...]

07 JUIN 2017

**SOURCE :** L'Express

**JOURNALISTE :** Philippe Bidalon

# Rive Droite

SAINT-ÉMILION 2016

Est-il encore possible de résumer saint-émilion comme une seule appellation tant les différences sont notables ? Cette année, le plateau calcaire fait des merveilles de tension, avec des vins aériens (Soutard, Larmande, Trotte Vieille, Cheval Blanc), Figeac est charmeur, Ausone impressionnant de gourmandise et de densité, Pavie toujours aussi musclé, Angélus racé, Tertre Roteboeuf addictif, Pavie Macquin charnu et juteux, Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse prodigieux, Canon bluffant. L'amateur s'intéressera aux vins de la famille Vauthier, notamment Simard et Haut-Simard, deux « BsimplesB » Saint-Émilion d'un niveau qualitatif magnifique et à prix très tendres.

[...]

**CHÂTEAU CHAUVIN /**
**17,5**

Sylvie Cazes présente un très beau 2016 : beaucoup d'énergie et d'arômes gourmands. En bouche, puissance et velouté, de la gourmandise également pour un ensemble parfaitement équilibré, très intéressant avec un grain très fin. **31 €**

[...]

14 JUI 2017

**SOURCE :** LesEchos.fr

**JOURNALISTE :** Sylvain Ouchikh

LesEchos.fr

# La Cité du Vin de Bordeaux réinvente l'œnotourisme

L'ouverture de la Cité du Vin à Bordeaux en juin 2016 a donné l'impulsion d'un nouvel élan touristique. Elle marie passion œnologique et ambitions artistiques en associant financement public et privé.

Lovée dans une courbe de la Garonne, à Bacalan, la majestueuse Cité du Vin de Bordeaux a ouvert ses portes au public le 1er juin 2016 au terme de trois années de gigantesques travaux. Dès sa genèse, une association de préfiguration a été créée, présidée par le député-maire de Bordeaux, Alain Juppé, puis par Sylvie Cazes, présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux de 2008 à 2013 et propriétaire du Château Chauvin depuis 2014, grand cru classé de Saint-Emilion. Cette association dirigée par Philippe Massol a géré la faisabilité du projet. En janvier 2015, elle a confié l'exploitation de la future cité à la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, la ville de Bordeaux demeurant propriétaire et maître d'ouvrage du bâtiment.

« L'une des particularités de cet immense projet repose sur l'équilibre trouvé dans son financement entre fonds publics et fonds privés provenant en partie du monde viticole », explique Philippe Massol. Le coût global du chantier de 81 millions d'euros a, en effet, été financé à hauteur de 81 % par des subventions (la ville de Bordeaux, l'Union européenne, Bordeaux Métropole, le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, la région Nouvelle-Aquitaine, l'Etat, le département de la Gironde, la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux) et, pour 19 %, par 83 entreprises mécènes du secteur privé. Avec, au premier rang des donateurs, les Bâtisseurs d'Honneur, des banques (Banque Populaire Aquitaine Centre Atlantique, Crédit Agricole), l'association American Friends of La Cité du Vin, mais aussi le Domaine Clarence Dillon, les Cinq Premiers Grands Crus Classés Médoc et Graves, Petrus, l'Union des Grands Crus de Bordeaux...

Un équipement culturel à vocation universelle

Novateur par son geste architectural (signé des architectes Nicolas Desmazières et Anouk Legendre) qui ne peut laisser aucun visiteur indifférent, la Cité du Vin propose un éventail inédit d'offres culturelles. Le vin s'y exprime sous toutes ses facettes autour de quatre axes majeurs. Le parcours permanent, d'abord, qui s'inscrit dans du sensitif et de l'immersif sur 3.000 mètres carrés, invitant au voyage dans le temps et l'espace. Le visiteur peut ainsi se promener dans la Cité muni d'un guide numérique disponible en 8 langues. Viennent ensuite les expositions temporaires, puis la programmation événementielle et enfin, dernier axe culturel, la médiation et les expériences participatives.

L'ambition de ce lieu unique est de faire de Bordeaux la référence oenotouristique de France. La Cité a ainsi accueilli, sept mois seulement après son ouverture, pas moins de 970 groupes de visiteurs, 879 journalistes français et étrangers et 270.000 personnes. Au total, et c'est primordial, quelque 244 nationalités.Bordeaux avait déjà réussi son pari d'attirer chaque année dans son vignoble les professionnels du monde entier lors de ses fameuses ventes de primeurs. La Cité du Vin espère bien compléter l'édifice pour hisser la ville au rang de capitale mondiale du vin.

BISTROT ! DE BAUDELAIRE À PICASSO

Louis Aragon, Charles Baudelaire, Jean Béraud, Charles Camoin, Otto Dix, Robert Doisneau, Raoul Dufy, Jean-Louis Forain, Jörg Immendorff, Léon Lhermitte, André Masson, Pablo Picasso, Jean-François Raffaëlli, Mark Rothko, Patti Smith, Henri de Toulouse-Lautrec, Jacques Villon, Edouard Vuillard... Qu'ont en commun tous ces artistes ? Avoir célébré par leur art le rôle essentiel des cafés et des bistrots dans la création et la société, de la fin du XVIIIe siècle jusqu'à nous. L'exposition temporaire « Bistrot ! De Baudelaire à Picasso », qui se tient à la Cité du Vin de Bordeaux depuis le 17 mars et jusqu'au 21 juin 2017, rend hommage à cette tradition française avec une centaine d'oeuvres déjà admirées par plus de 14.000 visiteurs..

# Création d'une nouvelle Chancellerie en Côte d'Ivoire

## Création d'une nouvelle Chancellerie en Côte d'Ivoire

La Jurade de Saint-Emilion, créée en 1199 et qui assure le rayonnement de ses vins, est une des plus anciennes confréries viticoles. Aujourd'hui composée d'environ 130 jurats, elle a intronisé plus de 3 000 personnalités dans le monde, devenues à leur tour ambassadeurs des vins de Saint-Emilion. Dans ce cadre, plusieurs chancelleries ont été créées à l'étranger afin de porter haut et fort les couleurs des vins de Saint-Emilion au-delà des frontières françaises : en Angleterre, en Belgique, à Malte, à Hong Kong ou encore en Chine.

C'est aujourd'hui en Côte d'Ivoire qu'une nouvelle chancellerie pourrait voir le jour. Une délégation s'est rendue du 4 au 7 mai à Abidjan. Elle était composée de deux Jurats : Bernard Bessede, propriétaire du château La Vaisinerie à Puisseguin, qui se rend régulièrement à Abidjan depuis plus de 30 ans, et Sylvie Cazes, propriétaire du château Chauvin et présidente de la fondation de la Cité du Vin de Bordeaux. Ils étaient accompagnés de Franck Binard, directeur général du Conseil des vins de Saint-Emilion.

La délégation est allée à la rencontre de personnalités politiques, de cavistes et restaurateurs, et de représentants de la vie économique locale, afin de pouvoir identifier le futur Chancelier de la Jurade en Côte d'Ivoire.

Cette mission est fortement appuyée par la Ville de Bordeaux et Bordeaux Métropole en liaison avec les vins de Saint-Emilion, dans le cadre de sa stratégie d'accompagnement des acteurs économiques de la région, et tout particulièrement des vins de Bordeaux et de Saint-Emilion.

# Chronique 225

- Des 2016 que je n'avais pas encore goûtés
(La Clarté de Haut Brion, La Mission Haut Brion blanc, Haut-Brion blanc, Nairac, Duo de la Conseillante, Chauvin 2016 et 2015)
- Des Outsiders en 2009 et 2010 que l'on peut commencer à goûter
(La Mauriane 2009, Seguin 2010, Moulin Haut Laroque 2010, Pibran 2010, Tronquoy Lalande 2010)
- Pour le plaisir Dominus Californie 2001 versus La Conseillante 2001 qui se réveille
- La montée en puissance du Calon Ségur 2014
- Chante Cocotte blanc 2014, jamais aussi grand
- Pape Clément rouge affine son style
(1990, 2010, 2014)
- Evolution des techniques : l'expérimentation des robots pour trier la vendange

Chronique 225 (16 juin 2017)

Des 2016 que je n'avais pas encore goûtés

[...]

Chauvin 2016 16,5 // 92
En 2015 je saluais la forte remontée de ce cru. Or, lors des Primeurs 2016, j'étais chagriné par une finale un peu accrocheuse et je ne trouvais pas le vin dans la lignée des progrès du précédent millésime alors que la climatologie semblait être favorable à ce terroir. J'ai voulu regoûter tous les lots de la propriété. Mon point de vue est si différent que je me permets de vous le communiquer. Alors pourquoi tant d'écarts ? La propriété a modifié son assemblage. Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, mûr et réglissé. Belle entrée en bouche ample où le vin se développe juteux, moelleux et même sophistiqué dans la persistance. Tannins savoureux et charnus. C'est très bon. Assemblage : 80 % merlot, 10 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon, 5 % de vin de presse.

Chauvin 2015 prêt à la mise 16,75-17 // 93-94
Couleur sombre, intense et pourpre. Nez suave, au fruité mûr. Très belle entrée en bouche moelleuse, au toucher raffiné. Le vin s'avance lentement au milieu, très complet. Il s'achève long, sèveux, juteux, noble dans son toucher, sur une grande longueur. C'est superbe ! Du beau travail.

[...]

05 JUL
2017

**SOURCE :** Vinum

**JOURNALISTE :** Rolf Bischel

# GUIDE BORDEAUX 2014 Château Chauvin, Saint emilion

**GUIDE BORDEAUX 2014**

**Château Chauvin, Saint-Émilion**
**15.5 points | 2022 à 2028**
Astringent et frais robuste a gagne en raffi
nement grâce a l elevage

17 JUL 2017

**SOURCE :** Terre de Vins

**JOURNALISTE :** Mathieu Doumenge

# Lyon Tasting : le compte à rebours est lancé

J-3 mois ! Les 14 et 15 octobre prochains, pour la première fois, « Terre de Vins » investit la Capitale des Gaules pour un nouvel événement de prestige, Lyon Tasting. Cent propriétés vous donneront rendez-vous au Palais de la Bourse de Lyon, pour deux jours de dégustation.

Les fidèles de « Terre de Vins » connaissent déjà Bordeaux Tasting, le festival des grands vins organisé chaque mois de décembre au Palais de la Bourse de Bordeaux. Un rendez-vous devenu incontournable pour les amateurs de Gironde et d'ailleurs, qui pendant deux jours peuvent découvrir une 200 grands vins de toute la France – avec un focus naturel sur les « régionaux de l'étape », les grands vins de Bordeaux.

Pour la première fois, « Terre de Vins » exporte cette prestigieuse formule à Lyon, les 14 et 15 octobre prochains. La Capitale des Gaules accueillera, au sein du Palais de la Bourse, la première édition de Lyon Tasting. Le principe est le même : un site d'exception, une centaine d'exposants de très haut niveau, des ateliers en partenariat avec Inter Rhône, des Master Classes (3 consacrées à Condrieu, Saint-Joseph, Côte-rôtie ; 1 consacrée à la Bourgogne, 1 consacrée au COgnac, 1 consacrée aux verres Riedel et à l'importance des contenants), des surprises, et plusieurs milliers de visiteurs attendus en deux jours. A un détail près, et d'importance : pour Lyon Tasting ce sont les vignobles de l'axe Chablis-Avignon qui sont à l'honneur, à savoir la Bourgogne, le Beaujolais et la Vallée du Rhône. Les autres régions (Bordeaux, Champagne, etc.) font office d'invités d'honneur dans ce bel événement.

Plus qu'un événement autour de la dégustation, Lyon Tasting convie les visiteurs à des découvertes inédites, des rencontres avec les propriétaires, des dégustations hors du commun, pédagogiques ou prestigieuses, ponctuées d'interventions artistiques (musique, opéra)… Capitale de la gastronomie, Lyon devient ainsi l'écrin des grands vins, patrimoine français jalousé, et rend ces grands vins accessibles à tous pendant deux jours.

Plus de détails vous seront donnés dans les semaines à venir, en attendant voici les informations pratiques, le lien vers la billetterie et la liste des exposants. Rendez-vous en octobre !

[...]

Liste des exposants

BORDEAUX
Château Clos des Prince – Saint-Emilion grand cru
Château Pindefleurs – Saint-Emilion grand cru
Château Laroze – Saint-Emilion grand cru
Château de Pressac – Saint-Emilion grand cru
Château Rauzan-Ségla – Margaux
Château Sociando-Mallet – Haut-Médoc
Château La Gaffelière – Saint-Emilion grand cru
Château Chauvin – Saint-Emilion grand cru
Denis Dubourdieu domaines – Barsac
Château Lascombes – Margaux
Château Lafon-Rochet – Saint-Estèphe
Vignobles Chanfreau – Listrac-Médoc
Château La Lagune – Haut-Médoc
[...]

22 AOÛ 2017

**SOURCE :** La Revue du Vin de France

**JOURNALISTE :** Pierre Citerne

## Millésime 2014

### Une très belle affaire pour les amateurs

Dans l'ombre du somptueux 2015, 2014 vaut malgré tout le détour, notamment du côté des superbes blancs de Pessac-Léognan. Les vifs sauternes et les juteux médocs vous raviront aussi.

15,5/20 CHÂTEAU CHAUVIN

Un vin plein mais délicat, proche du ruit, conjonction harmonieuse de ouceur et de fermeté. **28 €**

22 AOÛ 2017

**SOURCE :** La Revue du Vin de France

**JOURNALISTE :** Pierre Citerne

## Millésime 2015

### L'année d'exception se confirme en bouteille

Avec des saint-émilion au sommet, des pomerols destinés à la grande garde et des médocs remarquablement homogènes, sans oublier des pessacs rouges flamboyants, 2015 est somptueux !

### SAINT-ÉMILION

**L e millésime 2015 confirme sa stature à Saint-Émilion, avec des profils dont le penchant solaire s'est souvent accentué au fil de l'élevage. Les meilleurs conservent une densité exceptionnelle, sans basculer ni dans l'épaisseur, ni dans la lourdeur, avec un fruit éclatant et une masse tannique imposante. Le plateau calcaire historique confirme sa suprématie : voici peut-être la plus brillante réussite de tout Bordeaux ! P. Ci**

16/20

**CHÂTEAU CHAUVIN** Il reste fin et floral malgré la richesse de sa chair, soutenue sur une belle longueur par une structure nette et élancée. Confirme l'échantillon primeur et la forme actuelle de la propriété. **29 €**

SEPT
2017

**SOURCE :** Guide Hachette des Vins 2018

# Saint Emilion Grand Cru

LE LIBOURNAIS / **SAINT-ÉMILION GRAND CRU**

**CH. CHAUVIN** 2014 ★★

Gd cru clas. | 50 000 | 30 à 50 €

**85** 86 **88** **89** 90 93 94 96 98 99 00 **01** 02 03 |04| |05| |06| |07| 08 09 10 **12** 13 **14**

**Acquis en 1881 par Victor Ondet, teinturier de son état, ce cru est resté dans la même famille jusqu'en 2014. C'est sous la direction du petit-fils, Henri, qu'il acquiert ses lettres de noblesse, intégrant le premier classement de Saint-Émilion en 1954. Une notoriété maintenue sous la direction des filles de ce dernier, Marie-France et Béatrice. En 2014, le domaine et ses 15 ha de vignes d'un seul tenant, au nord-ouest de Saint-Émilion, sont passés dans d'autres mains féminines, celles de Sylvie Cazes (co-propriétaire de Lynch-Bages) et de sa fille, qui ont entrepris un vaste programme de restructuration.**

Sylvie Cazes signe un 2014 de grande classe, qui associe la virilité d'un vin de longue garde à une délicatesse toute féminine. Le nez, gorgé de fruits, apparaît net et frais, accompagné par un boisé élégant, épicé, qui reste à sa place. Beaucoup de présence se dégage dès l'attaque, suave et ronde, puis le vin gagne en densité et en fruit, épaulé par des tanins fermes et très fins qui tapissent longuement le palais sans l'agresser. Tout cela reste bien enrobé, très saint-émilionnais, très racé. La promesse d'un bel avenir. ⧗ 2021-2030 tournedos Rossini

*SYLVIE CAZES,*
*1, Les Cabannes-Nord, 33330 Saint-Émilion,*
*tél. 05 57 24 76 25, contact@chateauchauvin.com*
*r.-v.*

SEPT
2017

**SOURCE :** Guide des Vins Bettane et Desseauve 2018

## Les Producteurs essentiels

### CHÂTEAU CHAUVIN

Racheté par Sylvie Cazes, ce cru classé du secteur de Corbin situé sur des sols sablo-graveleux, est propice au velouté de texture des merlots.

- **Saint-Émilion grand cru 2016** | Sec | > | NC — 16,5-17/20
- **Saint-Émilion grand cru 2014** | Sec | 2018>33 | NC — 16,5/20

1, les Cabanes Nord - B.P. 67, 33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 24 76 25 ou 06 86 22 69 90 • contact@chateauchauvin.com • www.chateauchauvin.com • Visite : Sur rendez-vous

23 AOÛ 2017

**SOURCE :** Sud Ouest

**JOURNALISTE :** Jefferson Desport

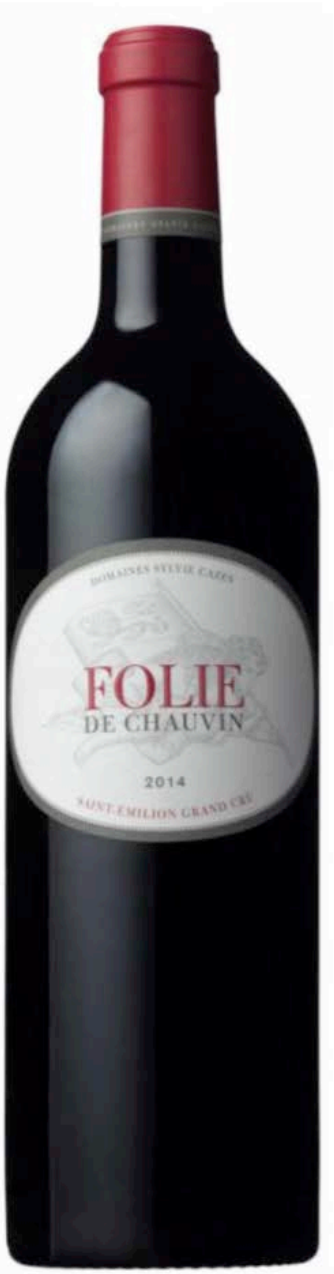
# FOLIE DE CHAUVIN 2014 Saint-Émilion grand cru. Voici le second vin du Château Chauvin, grand cru classé

## FOLIE DE CHAUVIN 2014 Saint-Émilion grand cru. Voici le second vin du Château Chauvin, grand cru classé

LE FLACON

FOLIE DE CHAUVIN 2014

Saint-Émilion grand cru. Voici le second vin du Château Chauvin, grand cru classé à Saint-Émilion, propriété de Sylvie Cazes. Si le grand vin demande de la garde et un peu de patience pour révéler tout son potentiel, celui-ci s'apprécie sur sa jeunesse, comme en témoigne ce 2014, le premier millésime de cette cuvée. Des notes de fruits rouges, de la rondeur et un joyeux croquant constituent la trame de cette douce Folie de la rive droite. Un léger boisé vient compléter cet assemblage merlot (80 %) - cabernet sauvignon (20 %). Avec un tartare de bœuf au couteau.




Jefferson Desport

Saint-Émilion (33). Tél. 05 57 24 76 25. Prix : 17 €. ■

22 SEP 2017

**SOURCE :** Terre de Vins

**JOURNALISTE :** Laura Bernaulte

# [Foire aux Seconds Vins] Zoom sur trois nouveaux participants

Organisé pour la troisième année consécutive à Bordeaux (7 octobre au Hangar 14) par « Terre de Vins » en partenariat avec Cash Vin, l'événement accueille à chaque édition de nouvelles propriétés. Portrait de trois nouveaux seconds de première classe.

Preuve de l'engouement chaque année de plus en plus fort que suscite la « Foire aux Seconds Vins » (samedi 7 octobre 2017 au Hangar 14, 10h-18h30), 46 propriétés participent cette année à l'événement contre une trentaine l'an dernier. De la rive gauche à la rive droite, les explications enthousiastes de trois nouveaux sur leurs seconds vins et sur leur participation.

**« Les Erables 2011 », Château Caillou, Barsac (second grand cru classé de Sauternes)**
[...]

**« Les Allées de Cantemerle » 2014, château Cantemerle, Macau (5e grand cru classé du Médoc)**
[...]

**« Folie de Chauvin » 2014, château Chauvin (Grand Cru Classé de Saint-Emilion)**
Julie Régimbeau, responsable marketing & commercial
« Folie de Chauvin » 2014 : 2014, tout premier millésime de ce second vin, « Folie de Chauvin » a été créé dès l'année de l'acquisition de la propriété de Saint-Emilion par Sylvie Cazes, en mai 2014. Assemblage sur le millésime 2014 de 80% de merlot et 20% de cabernet franc plantés sur des sols sablo-argileux , il est élevé en barriques (30% barriques neuves, 70% barriques d'un vin) entre 14 à 16 mois. Le lots sont sélectionnés à l'aveugle lors de l'assemblage, dans l'optique de créer un vin dans un style « plus accessible plus jeune que le premier vin, plus fruité, plus rond. « Folie de Chauvin » se garde une dizaine d'années en cave, et s'appréciera volontiers avec un barbecue, par exemple une belle côte de boeuf.
Quelques mots sur cette première participation : « Quand j'ai découvert l'événement, je me suis de suite dit qu'il fallait qu'on y soit! Ce genre de manifestation est la meilleure des façons de faire découvrir « Folie de Chauvin », qui n'est pas un sous-produit de Chauvin, mais un vin avec un style personnel, et de la faire sortir de l'ombre de château Chauvin. Et la cerise sur le gâteau, c'est le partenariat avec Cash Vin qui permet d'acheter les vins présents à la « Foire aux seconds vins » directement après les avoir découverts.
Tarif : 18 € l'unité / 17€ par caisses de six

10 OCT 2017

**SOURCE :** Neo Restauration

# Les millennials et le vin annoncent leurs retrouvailles

## Les millennials et le vin annoncent leurs retrouvailles

Face à une génération Y curieuse de découvrir le vin, l'offre en restauration doit reposer sur le triptyque accessibilité, personnalité, convivialité... Et être accompagnée de conseils simples et pertinents.

Dans tous les secteurs de la consommation, la génération Y (née entre 1980 et 2000) bouscule les codes et imprime sa marque : celle d'une jeunesse à la fois digitale et sociale, biberonnée au virtuel, mais assoiffée d'expériences vraies et d'échanges humains dans le monde réel. Elle consomme différemment, mais elle consomme toujours, et pas que sur le Net : elle expérimente, partage, se retrouve dans des « lieux de vie ». Alors quel est son rapport au vin, boisson conviviale par excellence ?

[...]

Sylvie Cazes, présidente de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin (qui gère la Cité du Vin, à Bordeaux), propriétaire du Château Chauvin et du restaurant Le Chapon fin, ainsi que de l'agence oenotouristique Bordeaux Saveurs, soutient que « l'une des clés de l'avenir est la transmission. Pour créer le désir de consommation du vin chez les jeunes, il faut les y initier ce qui ne se fait plus, comme autrefois, au sein du foyer fami lial ». Ces dernières décennies ont vu naître moult initia- tives dans ce sens. Les grandes écoles et universités animent des clubs de vins ; des concours de dégustation inter-écoles émergent, tel le fameux « Left Bank Bordeaux Cup » de la Commanderie du Bontemps, créé en 2002, auquel plus de 50 écoles et universités de France, d'Europe, des USA et d'Asie participent.

### Le prix, une barrière pour les jeunes

Dans ce cadre, « les demandes d'échantillons gratuits sont en forte augmentation, ce qui est bon signe », nous confie Sylvie Cazes. Les écoles de commerce, comme Kedge, l'Inseec, l'ESC Dijon, Montpellier, toulouse..., ont ouvert des Masters de commerce international ou de marketing du vin. Le CIVB (Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux) propose aux étudiants une tournée des caveaux dans le BOBB (Best of Bordeaux Bus) pour 17 , assortie d'un cours d'initiation pour 10 . L'office de tourisme de Bordeaux a lancé le Urban Wine trail, une « wine-rando » avec son application de géolocalisation qui permet de découvrir la ville par le truchement de ses nombreux bars à vin, et annonce des verres de bon vin dès 3 . Un prix abordable pour les jeunes. Car le prix du vin, surtout en restauration, est une barrière à l'entrée majeure pour la cible jeune. Nacim tiliouine, cofondateur en 2008 de Vins et Millésimes, distributeur spécialisé dans les grands vins à maturité auprès des particuliers et des professionnels, estime que « les coefficients appliqués au vin dans la restauration sont fortement dissuasifs. Si le concept du vin au verre a contribué à démocratiser la boisson, de nombreux établis sements se contentent de proposer un seul type de vin au verre en rouge, rosé et blanc, et souvent pas les meilleurs ».

Charlotte t. renchérit: «À cause des vins souvent très chers et décevants dans les restau rants parisiens, nous nous sommes tournés vers les nouvelles caves à vin ou caves à manger. Elles proposent une offre très qualitative et variée, à un prix raisonnable, dans une ambiance chaleureuse. »

[...]

14 OCT 2017

**SOURCE :** Le Progrès

LE PROGRÈS

# Et bien dégustez maintenant !

Ce week-end, Lyon Tasting s'invite au Palais de la Bourse. Un salon où les plus belles cuvées et appellations du vignoble français s'offrent à la dégustation. Et (presque) rien qu'à la dégustation.

Pour goûter de plus près

Mazis-chambertin, pommard, corton, montrachet… Leur simple nom évoque le rêve. Mais qui peut dire, un jour, qu'il a pu faire chavirer ses papilles avec ces vins-là. La faute à leur succès international. A fortiori s'il s'agit de grands crus issus de maisons prestigieuses. La faute, aussi, parfois, à leur prix. Observer de plus près leur robe, caresser du nez leur parfum, faire rouler sur la langue leurs arômes… Voilà ce que propose la première édition du Lyon Tasting. Un salon dont le concept est né à Bordeaux, terre de crus classés par excellence, en 2012, et qui est – presque – exclusivement dédié à la dégustation.

Pas mal pour étoffer sa culture sans trop se ruiner.

Cent vignerons et domaines

Domaine Chanson, Maison Louis Latour (Bourgogne), Château Chauvin (Bordeaux), Domaines Dominique Piron, Château du Châtelard, Domaine Amaury (Beaujolais), Guigal, Pierre Amadieu (Vallée du Rhône)… Quelques-uns des 100 domaines et vignerons qui présenteront chacun au moins trois cuvées à déguster… Amoureux de champagne, une dizaine de maisons sont également attendues.

[...]

03 NOV 2017

**SOURCE :** TV7

**JOURNALISTE :** Michel Cardoze

# Vie de Château - Château Chauvin

## Vie de Château - Château Chauvin

PUBLIÉ LE 07 NOVEMBRE 2017 À 11H31 - CRÉDIT :

http://www.tv7.com/territoires/vie-de-chateau-chateau-chauvin_x67ds0k.php

DEC
2017

**SOURCE :** La Revue du Vin de France
**JOURNALISTE :** Pierre Citerne

Grands Crus Classés
Vos Bordeaux 2008 ont 10 ans, lesquels boire, lesquels garder ?

# Après une décennie, les 2008 commencent à se livrer… pour notre plus grand plaisir !

Le millésime 2008 a donné l'avantage à la Rive droite et à ses terroirs solaires avec de superbes saint-émilion et surtout des pomerols d'une classe folle. Rive gauche, Saint-Julien, plus homogène, offre des réussites.

## SAINT-ÉMILION

Pierre Citerne

**15/20**

**CHÂTEAU CHAUVIN**

Un vin réservé, à la limite de l'austérité, intense et précis. Les tanins sont abondants mais de belle forme, sans dureté. Il devrait bien évoluer. **36 €**

07 DÉC 2017

**SOURCE :** Les Echos

**JOURNALISTE :** Sylvain Ouchikh

Les Echos Série limitée

# Leurs Séléction pour Noel

Nous avons demandé à huit personnalités, toutes ou presque issues du monde du vin de nous donner leurs sélections pour les fêtes.

Le vin est souvent une histoire d'amour. Il arrive que la déclaration se fasse tardivement, mais il est bien rare qu'elle s'estompe. Au contraire, au fil du temps, elle aurait tendance à s'amplifier. La complexité, la diversité et les différentes personnalités des nectars évitent de se lasser. La flamme reste allumée, et si elle sommeille de temps en temps, elle est prête à se raviver car l'émotion est souvent au rendez-vous. Ces huits personnalités nous ont livré leurs choix éclectiques, mais qui ont tous en commun la volonté d'être un instant de partage. De se souvenir également d'un ou des êtres importants qui comptent dans les petits riens de la vie de tous les jours. Le vin devient ainsi une manière d'exprimer ce que l'on ressent envers ses proches, avec la discrétion nécessaire aux vrais sentiments.

## Sylvie Cazes

Sylvie Cazes, propriétaire du Château Chauvin à Saint-Emilion. - ©SERGE CHAPUIS

**Propriétaire du Château Chauvin à Saint-Emilion** Sylvie Cazes est une femme de vin. Toujours le sourire, elle est profondément bordelaise puisqu'elle n'hésite jamais à faire la promotion de sa ville et de ses vignobles. Cette volonté l'a poussée naturellement à apporter toute son expertise lorsqu'il fallut soutenir le dossier de la remarquable Cité du Vin, située sur les quais de Bordeaux. Boulimique de travail, elle est également la présidente d'une agence touristique depuis quinze ans, Bordeaux Saveurs, qui propose des séjours viticoles en France et à l'étranger. Née entre les rangs de vigne, ses racines sont à Pauillac, dans le Médoc. Elle a pourtant décidé, en 2014, de s'aventurer sur l'autre rive, à Saint-Emilion. Ce n'est pas si fréquent ! Elle est donc devenue la propriétaire du Château Chauvin, un grand cru classé de 15 hectares. Considérant que vin et gastronomie ne peuvent être dissociés, elle a fait l'acquisition du Chapon Fin, un restaurant à Bordeaux. Une institution, puisque cet établissement existe depuis 1825 et son décor Art nouveau depuis 1901. Afin de lui redonner toutes ses lettres de noblesse, cette femme de talent a placé un jeune chef fort doué au piano, Nicolas Nguyen Van Hai, avec la ferme intention que les étoiles suivent la musique orchestrée de main de maître.

[...]

Domaine Jean-Luc Colombo, Les Ruchets 2005, rouge, cornas [...]
Château Haut-Brion 2011, Pessac- Léognan, blanc, bordeaux [...]
Château Sigalas Rabaud 2007, blanc, sauternes [...]

# Une culture vitivinicole ancestrale

par Sylvie Cazes
Présidente de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, Propriétaire du Château Chauvin, Saint-Emilion Grand Cru Classé, du restaurant le Chapon Fin à Bordeaux et de l'agence de Wine Tours Bordeaux Saveurs.

© DR

Chaque année, La Cité du Vin offre à un territoire viticole la possibilité de présenter une exposition culturelle dans ses espaces, afin de faire découvrir au public pendant une durée de trois mois un vignoble sous un angle culturel et civilisationnel.

Nous sommes ravis de débuter ce cycle d'expositions « Vignoble invité » avec la Géorgie, qui témoigne d'une culture vitivinicole ancestrale remontant au VI$^{ème}$ millénaire avant J.-C., permettant de considérer ce pays comme berceau de la viticulture.

Cette exposition est le fruit de trois années de collaboration avec l'État géorgien et le Musée National de Géorgie et illustre pleinement la place et le rôle fondamentaux de la vigne et du vin dans la culture géorgienne. Un rôle de premier plan !

CHATEAU
CHAUVIN

# PRESSE INTERNATIONALE

27 JAN 2017

**SOURCE :** barolista.blogspot.fr - Suède
**JOURNALISTE :** Joakim

# Some oldies between 1934 - 1998

Friday, 27 January 2017

## Some Oldies Between 1934 - 1998

A tasting at Mikke´s always delivers some oldies, and the more the merrier if you ask me. This get together waas held between Christmas and New Years Eve last year.

All white wines tasted double blind, but for the reds (except for the four last ones) we knew what they were, since we helped to open the bottles, with mixed success...

[...]

**1964 Château Chauvin**
Another charmer from The Greatest Vintage Ever. The nose is warm and compact with notes of ripe red and black currants, cold coffee, autumn leaves and leather. Velvety and fine.
The taste is tight and seedy with notes of dried cherries, plums, tobacco and warm gravel. Long and fine. A very fine maturity. Lovely.
**90p** (tasted 2016/12)

[...]

27 JAN 2017

**SOURCE :** Mad Mary's Musing on Wine & Food - Etats-Unis

# Grand Cru Bordeaux Dinner

Dinner at a private residence tonight. Small group of 7. Theme was "Bordeaux" and the host was pouring Grand Cru's.

We started out with an array of appetizers.  Cheese plate, crackers, chips, seared salmon with sauces, seared ahi with citrus soy sauce, hummus, pesto, marinated olives, fried vegetable birds nest.  I had some chevere cheese a few crackers, a piece of salmon and a piece of ahi. What the others tasted like I have no idea.  Way too many and conflicts of taste. To me this many appetizers is dinner.

Dinner consisted of Chateaubriand with seasoned juices, two kinds of bernaise and sauteed mushrooms in gravy. Roasted potatoes, roasted mixed vegetables, baby carrots, roasted brussel sprouts with leeks and bacon, cauliflower gratin and baguette bread.

The beef had very good flavor, cooked perfectly for me and very tender. Downfall was it was not warm. Part of that probably was one guest was  late and we did not start plating until after her arrival.  There were two bernaise sauces. I tried one and it was good. I had some if the mushroom gravy but it was also luke warm and had canned sliced mushrooms instead of sliced fresh. Had one roasted potato, a spoonful of mixed vegetables which I could have done without. The Brussel sprounts were very good as was the gratin.

Again as per my palate, two many flavors competing with each other. Do less dishes and concentrate of making what you do outstanding. A lot of times "less is more".  Also if someone is more than 10 minutes start without them. The food was all luke warm and it took away from the flavors and enjoyment of the food.

Even the bread had issues. It was heated in the over but the crust was chewy not crisp.  Frankly I thought it was heated in the microwave. It was a baguette and they should have crisp crusts. Heat them whole then cut them.

The wines were excellent. 1995 Chateau Chauvin, St. Emilion, Gand Cru Classic was my favorite.  2006 Chateau Lynch-Bages, Pauillac, Grand Cru Classic. Opened up quite nicely after an hour or so in the decanter. 2006 Chateau Mondorion, Grand Cru, 29010, Chateau de Chanlegrine, Graves. 2005 Reignac, 2010 Chateau Vellois. A 2005 Chateau Coutel, Premiere Cru Classic, Sautherne-Barsac was the last served with dessert.

[...]

# Chauvin 2014 Chauvin

vinous

89 pts

**Chauvin 2014 Chauvin**

**Saint Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux**

**Red wine from France**

**Drinking window: 2019 - 2029**

The 2014 Chauvin is plump, juicy and delicious. This supple, easygoing Saint-Émilion will provide plenty of pleasure right out of the gate. Ripe dark cherry, tobacco and grilled herb notes round out the succulent finish. Tasted two times.

**Antonio Galloni, February 2017**

9 FÉV 2017

**SOURCE :** thomasvino.ch - Suisse
**JOURNALISTE :** Pierre Thomas

# Bordeaux 2014 en bouteille (suite): Saint-Emilion, Graves blancs, Sauternes

## Bordeaux 2014 en bouteille (suite): Saint-Emilion, Graves blancs, Sauternes

Imprimer cet article

**Dans ce volet, nous donnons la suite de nos dégustations consacrées aux bordeaux: les crus classés de Saint-Emilion à Genève (pas à l'aveugle, mais au débotté), les Graves blancs (à l'aveugle) et Sauternes-Barsac (à l'aveugle), après les crus classés 1855 rouges de la rive gauche.**

***Par Pierre Thomas, textes et photos***

De passage à Zurich et à Genève le 8 février, trois douzaines de propriétés de Saint-Emilion faisaient déguster les 2013 et les 2014. **L'année**, nous avait-on dit à l'époque, **avait été défavorable au merlot, victime d'un été pourri, malgré un bel automne sec, plus favorable aux cabernets, franc et sauvignon**.

A noter les remarques des propriétaires qui insistent sur **le tri des raisins à la vendange**, **un élevage** soit dans du bois neuf, soit dans des fûts de plus grande capacité (500 ou 600 litres) et **plus doux «à la bourguignonne»** (sic, entendu plusieurs fois !). **Les domaines conseillés par le cabinet de Michel Rolland s'en sont bien sortis...** Sur les 33 vins dégustés, nous ne mentionnons que ceux que nous avons appréciés.

[...]

**

**Château Chauvin** *(propriété de Sylvie Cazes, arrivée en 2014, le vin a changé d'étiquette et renoncé à la graphie qui en faisait une pâle imitation de Cheval-Blanc ; conseillé par Michel Rolland)*

Nez assez fruité ; attaque fraîche, jolie structure, du gras, des notes chocolatées et des tanins fermes, mais bien enrobés. **

[...]

3 AVR 2017

**SOURCE :** Decanter- Royaume Uni

**JOURNALISTE :** Jane Anson

Decanter.com

## Tasting Note

# Château Chauvin, St-Émilion, Grand Cru Classé, 2016

SINGLE

6 shares

D

Tasted by Jane Anson, (at Primeur week tastings in Bordeaux, 03 Apr 2017)

TASTING 90 SCORE

Plump, ripe black fruit packed with tension and bristling tannins. Successful this vintage, as it was in 2015, it goes for impact and pulls it off. This was the longest and latest harvest in memory, completed on 20th October.

Drinking Window 2025 - 2040

| | | | |
|---|---|---|---|
| Producer | Château Chauvin | Vintage | 2016 |
| Wine Type | Still | Colour | Red |
| Country | France | Region | Bordeaux |
| Appellation | St-Émilion | Sweetness | Dry |
| Closure | Cork | | |

4 AVR 2017

**SOURCE :** James Suckling - Etats Unis

**JOURNALISTE :** James Suckling

JAMESSUCKLING.COM

## Tasting Note

CHÂTEAU CHAUVIN ST.-EMILION 2016

| | |
|---|---|
| **Country** | **France** |
| **Region** | **Bordeaux** |
| **Vintage** | **2016** |

**Score**

**92-93**

This is really solid and concentrated with tight-grained tannins and an impressive density of ripe and cool fruit. Muscular. Could rival the wonderful 2015.

**Publish Date:** Tuesday, April 4, 2017

**CHECK WINE SEARCHER PRICE**
**DOWNLOAD**
**SHELFTALKER**

Enlarge Tasting Note

4 AVR 2017

**SOURCE :** James Suckling - Etats Unis

**JOURNALISTE :** James Suckling

JAMESSUCKLING.COM

## Tasting Note

FOLIE DE CHAUVIN ST.-EMILION 2016

| | |
|---|---|
| **Country** | **France** |
| **Region** | **Bordeaux** |
| **Vintage** | **2016** |

**Score**

**91-92**

Long and linear with blackberry and chocolate character as well as walnut undertones. Medium body and a solid core of fruit and tannins. A pretty base of everything here. Second wine of Chauvin.

**Publish Date:** Tuesday, April 4, 2017

**CHECK WINE SEARCHER PRICE**
**DOWNLOAD**
**SHELFTALKER**

Enlarge Tasting Note

10 AVR 2017

**SOURCE :** Meininger's - Wine Business International - Allemagne
**JOURNALISTE :** Roger Morris

MEININGER'S WINE BUSINESS INTERNATIONAL

# 2016 vintage shine at En Primeur

## 2016 vintage shines at En Primeur

Monday, 10. April 2017 - 10:15

Every new vintage in Bordeaux is a little like an old movie in which a damsel in distress is miraculously saved from disaster just in the nick of time. Except in Bordeaux, the villain and the hero are both played by the same character – the region's variable weather.

Vintage 2016 was a little more dramatic than most, as an over-abundance of early rain followed by a mid-summer drought courted disaster before a long, perfect autumn resulted in one of the finest vintages in years. "Through August, we were all worried," says Nicolas Seillan of Château Lassègue. "Then we got some rain and gradually began to relax."

Last week, hundreds of châteaux in Bordeaux put their 2016 barrel samples on display, especially its reds, at its annual En Primeur event held for commercial wine buyers and for the wine media. Based on the feedback from both audiences, as well as their reading of market conditions, each château will decide in the next weeks and months what opening wholesale price they will offer Bordeaux' *negociants* who market their wines worldwide, keeping an eye on neighbors and competitors to see how much they will raise or lower their prices. These prices are called "futures," because they are prices collected now for future delivery once the wines are available months from now.

[...]

**Tough moments**

Still, not all was serendipity. The spring deluges caused severe mildew problems for biodynamic and organic producers who do not use modern sprays. Château Smith Haut-Lafitte calculates it lost the grape equivalent of 30,000 bottles, and Château Palmer also reported a somewhat diminished crop. Additionally, white and sweet wines, while quite good, were not generally up to the performance of the reds.

Next comes the campaign to announce the 2016 prices. Traditionally, British merchants use the tastings to berate producers on the folly of price hikes, but this year they were unusually docile. Partly, that's because the 2016s sold quickly, so stocks are somewhat low – a dilemma when the pound is also low. "The exchange rate is not good for them," Château Lagrange's Matthieu Bordes says," but who knows what the rate will be like in two years when Brexit occurs? Or what the 2017 or 2018 vintages will be like?"

The guessing last week that were would be an increase over 2016 prices – but less than 10%. "Everyone pretty much knows what their prices will be," says Sylvie Cazes, owner

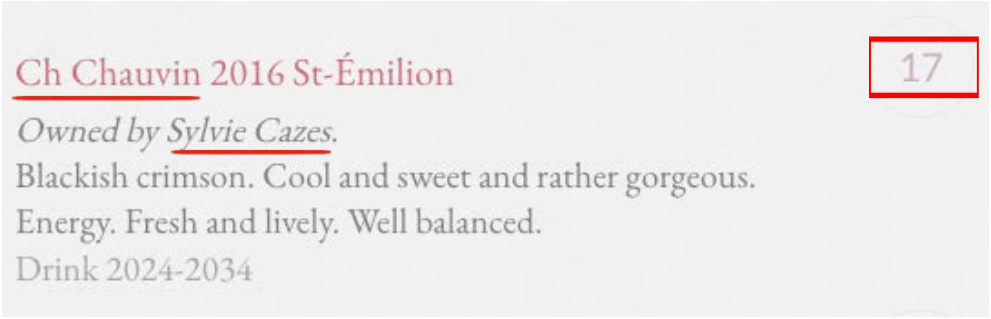
of Château Chauvin, although they may hold their cards, waiting for others to declare first. Or, as Mouton's marketing director Hervé Gouin wryly puts it, "Bordeaux is really a small village, and when it comes to pricing, we generally collectively make a good choice – or a big mistake."

In the meantime, the previewed wines have to spend mores months in the barrel. "We're almost at a final blend," says Jacques Thienpont at Le Pin. "What we're showing will certainly be the backbone in the final blend.

And returning to the film analogy, Jean Garandeau, marketing director of Château Latour, which shows its wine but doesn't play the futures game, says, "Things looked grim for a while, but we had a happy ending – just like in the movies."

**Roger Morris**

# Bordeaux 2016 – St-Émilion and satellites



Ch Chauvin 2016 St-Émilion 17

*Owned by Sylvie Cazes.*

Blackish crimson. Cool and sweet and rather gorgeous. Energy. Fresh and lively. Well balanced.

Drink 2024-2034

19 AVR 2017

**SOURCE :** The Wine Doctor - Royaume Uni
**JOURNALISTE :** Kriss Kissack

# Bordeaux 2016: St Emilion Grand Cru Classé & Grand Cru

François reached down and plucked the piece of paper from where it lay at the foot of the steps, presumably left behind by a taster who had been sat there earlier in the day. From where I was standing just a metre or two away I could see, even in these Cimmerian cellars, that it was a fairly typical A3-sized primeurs information leaflet, a common sight across Bordeaux in early April. Having briefly repositioned his spectacles on his nose in order to aid his examination, François scanned it for useful information. A moment or two later he emitted a quiet but distinctly derisive laugh.

"Look at this", he said. At first it seemed to me that his comments were delivered into the ether, intended solely for the ears of ancient deities who perhaps lurked in the shadows. But as I was the only other mortal being with François in the cellar I realised there was a chance he might be directing his words at me. I looked up from my glass of 2016 Château Tertre-Roteboeuf, which had until that moment held me in an enchanted state of suspended animation, and François Mitjavile held the leaflet forward for me to see. I could see now that it was a leaflet produced by a Bordeaux négociant, one who also owns a few estates dotted around the region.

He flicked an offending passage with his finger, and continued, "It says '2016 is an excellent vintage for Cabernet Sauvignon on the gravels of the left bank, and for Merlot from the clay soils of Pomerol'. This is nonsense! It is crazy to say such a thing". I wondered, only naturally, if the omission of the phrase 'and Merlots from St Emilion' might have given offence, but I was not quite correct. "You cannot limit the success of the vintage in this fashion, to certain varieties or certain terroirs. It is a success for all the varieties, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc too, across all the region, on all soils. This is very silly". His final comment was delivered with the withering exasperation of a schoolmaster, and I had a vision of François later telephoning the négociant's parents at home and asking them to attend at Château Tertre-Roteboeuf the next day, at 4pm, to discuss their son's wayward words. And of the parents dutifully attending. And apologising. And promising that little Frédéric would do better in future, they would make sure of it. And with this François gave the leaflet an extra fold before he slipped it into his pocket, no doubt destined for the student's file.

It was my final appointment on Friday, my last full day of tasting appointments during the 2016 Bordeaux primeurs, and reflecting later that evening - as I washed my hire car - on François Mitjavile's words, I concluded that he was right. This was indeed an excellent vintage across the board, and although some regions might be slightly ahead of others, and some varieties might have performed slightly better than expected, everybody deserves a moment in the limelight in 2016.

[...]
Tasting Notes
The following wines were tasted in Bordeaux in April 2017 at a number of tastings. These included visits to Château Ausone, Château Cheval-Blanc, Château Pavie, Château Angélus, Château Tertre-Roteboeuf, Château Pavie-Macquin, Château Canon-la-Gaffelière, Château Valandraud (in truth, a visit to the Thunevin garage, in the centre of St Emilion), Château La Dominique, Château Barde-Haut and Château L'Église-Clinet. I tasted the portfolio of Jonathan Maltus at Château Teyssier, the Moueix wines at their offices in Libourne and the wines of Château Quintus at Château La Mission Haut-Brion. Other wines I tasted at the St Emilion UGC tasting, a tasting with Michel Rolland, and at other négociant tastings. Click  to locate stockists.

St Emilion

[...]

Château Chauvin 2016: From 12 hectares of vines, planted with 75% Merlot, 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon, cropped at 46 hl/ha. A fairly traditional vinification, save for a cold pre-fermentation maceration. The élevage will be in 60% new oak, for somewhere between 15 and 18 months. Impressive aromatics, very dark and pure, with blackcurrants, black bean, black olives too, yet with a pure, limestone freshness and lift coming in behind. The palate feels fresh and pure, with beautifully supple fruit, savoury and yet generous, the bitter bite of tannin hiding beneath a layer of olive, black bean and curranty fruit. Smoky, intense, with ripe grippy tannins, and fresh, biting acidity, this is an impressive result, with a striking phenolic finish. Very good indeed. 16.5-17.5/20  93-95/100

[...]

24 AVR 2017

**SOURCE :** jeanniecholee.com - Chine
**JOURNALISTE :** Jeannie Cho Lee

Jeannie Cho Lee
*Master of Wine*

# Note

## 2016 Chateau Chauvin

**Origin:** Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Bordeaux, France
**Colour:** Red **Style:** Still **Grape Variety:** Bordeaux Blend

**93** points
**Tasted:** April 2017, Bordeaux, France
**Maturity:** Young
**Peak:** 2022

This is a beautifully textured, supple Chauvin with lovely fresh flavors and ripe, quite dense tannins. The potential is there for the wine to open up and become more complex, but in its youth, this depth is hard to see. A well-crafted, harmonious red.

## Note

vinous (91-94) pts

**Chauvin 2016 Chauvin**

**Saint Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux**
Red wine from France

**Drinking window:**

The 2016 Chauvin is powerful, dense and concentrated, but there is more than enough depth and sweetness to the fruit to carry the intense tannins and give the wine its impeccable balance. To be sure, this is a bold, powerful style, but all the elements are in the right place. Bright floral and blood orange notes give the wine further lift and brightness to the red fruit flavors. Tasted two times.

**Antonio Galloni. Tasting date: April 2017**

25 AVR 2017

**SOURCE :** The Drinks Business - Royaume Uni

**JOURNALISTE :** Rupert Millar

# M&S releases Claret bought en primeur

UK retailer Marks & Spencer is introducing a new, annual en primeur offer this May, and will sell wines it bought during previous campaigns as they become physical with the offer spanning a range of clarets up to first growths.

The 32 wines, all from the 2014 vintage, will be released next week in selected stores and online with buyers able to buy bottles in cases of six or singly.

The range starts with Château Potensac at £26 a bottle and goes all the way up to Château Lafite at £420 a bottle with other estates including Palmer, Léoville Las Cases, Pontet Canet, Poujeaux and Plince in-between.

Speaking to the drinks business at the launch in London last night (24 April), M&S wine buyer Emma Dawson MW said that the retailer had been buying Burgundy en primeur for 10 years now (and at the Hospices de Beaune sale since 2011), “so we wondered, ‘why not do it with Bordeaux?’”

Already working closely with the négociant houses Maison Sichel and JP Moueix, Dawson and fellow buyer Belinda Klenig bought a selection of wines en primeur for the first time in 2015 – an “interesting” and novel experience Dawson recalled with some department heads not realising that morning-long meetings are not conducive to obtaining desired allocations of cru classé claret.

In total, Dawson explained that M&S had secured 3,000 six-bottle cases. Only the wines up to £70 a bottle will be available in 80 selected stores around the country although all the wines will be available to order online. All of the wines will be available by the bottle which Dawson said would allow buyers to mix-and-match cases if they so desired.

She added that M&S had considered offering the wines en primeur to clients in the manner of a traditional campaign but had instead decided to wait until the wines became physical before releasing them.
Dawson continued that the retailer had bought wines en primeur from the 2015 vintage last year and would be buying 2016s as well.

The châteaux chosen will not remain the same very year, Dawson and Klenig picking on what they deem the best from each vintage but she explained they intended to keep the selection to around 30 or so wines each time, with a broad price spectrum from £20-30 a bottle up to first growths and to only offer the wines to customers when they became physical.

“It’s an exciting new chapter for our fine wine range,” said Dawson.

The wines to be sold in-store will go on sale on Tuesday 2 May and those online on Wednesday 3 May.
The wines from the 2014 vintage being offered by M&S are:

Château Potensac
Château Poujeaux
Chasse Spleen
Château Angludet
Connétable de Talbot
Chevalier de Lascombes
Château Plince
Château Chauvin
St Georges Côtes Pavie
Marquis de Calon Ségur
Château Marquis de Terme
Château La Dominique
La Croix de Ducru Beaucaillou
Les Pagodes de Cos
Château Gloria
Château Gruaud-Larose
Château Langoa Barton
Château Croix de Labrie
Château Grand-Puy-Lacoste
Château Cos d’Estournel
Château Calon Ségur
Château Lynch-Bages
Château Pontet-Canet
Château Lafleur-Pétrus
Château Bélair-Monange Château
Léoville Las Cases Château
PalmerChâteau Lafite

Tasting Note

# 2016 Chauvin

**Rating**
(92 - 94)

**Release Price**
NA

**Drink Date**
2022 - 2045

**Reviewed by**
Neal Martin

**Issue Date**
28th Apr 2017

**Source**
230, The Wine Advocate

The 2016 Chauvin, owned by Sylvie Cazes, has a nicely detailed bouquet with blackberry, iris and bay leaf aromas, more understated than the 2015 Chauvin and perhaps more detailed. The palate is medium-bodied with fine, supple tannin, plenty of slightly tarry black fruit but with great structure and focus on the lightly spiced finish. This may be the best vintage that I have tasted in recent vintages, and it should age with style.

29 AVR 2017

**SOURCE :** The Wine Cellar Insider - Etats Unis

**JOURNALISTE :** Jeff Leve

Note

## 2016 Château Chauvin St. Émilion Grand Cru Bordeaux France Wine Tasting Note

**2016 Château Chauvin (St. Émilion Grand Cru)**

Deep in color, full bodied with more richness than usual, there is a tannic structure with enough freshness and crisp, crunchy, dark red berries to age.

***91* points** - *Tasted Apr 29, 2017*

807 Views

AVR 2017

**SOURCE :** Yves Beck - Suisse

**JOURNALISTE :** Yves Beck

Note

**CHÂTEAU CHAUVIN 2016**

Provenance: France/**Bordeaux**/Saint-Emilion Grand Cru

Dégusté le 05.04.17 par Yves Beck Pourpre aux reflets violets. Bouquet marqué par son élevage avec des notes de café et de caramel. A l'aération je relève des notes de baies noires. Mise en bouche fruitée et rafraîchissante. Le vin a du corps et est équilibré... **Note: 90-91/100**

02 MAI 2017

**SOURCE :** The Wine Cellar Insider - USA

**JOURNALISTE :** Jeff Leve

# 2016 Saint Emilion Report Tasting Notes, Ratings, Harvest Info, Buying Guide

2016 St. Emilion has a little bit of something for everyone. You have some of the best wines coming from the limestone plateau, as well as from vineyards with clay below the limestone and great wines were also made in the gravel terroir, close to Pomerol . 2016 was all about the water. If the soils were able to provide enough water to the vines to get them through one of the driest vintages on record, the 2016 Saint Emilion wines can be stunning! Old vines played a significant part in the wine this year, more than usual, because their root systems were deep enough to find the source of water they desperately needed.

2016 St. Emilion wines at their best share certain commonalities. They are all uniformly deep in color. There is a beautiful freshness to the wines giving them lift. The fruit has a wonderful sense of purity. The tannins offer silk, velvet or both. The 2016 Saint Emilion wines are clearly ripe, but they are balanced, sensuous, complex and should age for decades.

[...]

2016 St. Emilion Bordeaux Tasting Notes, Ratings

2016 Chauvin – Deep in color, full bodied with more richness than usual, there is a tannic structure with enough freshness and crisp, crunchy, dark red berries to age. 92 – 90 Pts

[...]

02 MAI 2017

**SOURCE :** JancisRobinson.com - Royaume Uni

**JOURNALISTE :** Jancis Robinson

# M&S for smart 2014 bordeaux by the bottle

Today iconic if far-from-untroubled British retailer Marks & Spencer launch quite an exciting initiative, selling a raft of 2014 red bordeaux that they bought en primeur two years ago. The 2014s are looking increasingly attractive to lovers of drinking, as opposed to investment, claret, as I reported recently in Bordeaux 2014 retasted in London.

Rather confusingly, they are calling it their En Primeur Bordeaux offer, which Bordeaux-watchers such as myself would expect to be of the 2016s that are the subject of the current en primeur campaign in Bordeaux. Britain is awash with merchants – and some dodgy operators offering 'investment opportunities' – selling young bordeaux by the dozen or six-pack. What makes this special is that the wines are being offered on the high street and by the single bottle – as well as, from tomorrow, online by the single bottle or six-pack.

But of course 2014 was a pretty good vintage to buy en primeur from a financial point of view, and the 2015s, which M&S have also bought en primeur for release in a year's time, were bought at what now looks like a pretty advantageous exchange rate. They are 'considering' extending the practice to the 2016 vintage, in conjunction with their two négociant suppliers Sichel and Jean-Pierre Moueix.

The 32 wines were selected by M&S's new MW Emma Dawson and her colleague Belinda Kleinig, ranging from £26 for the rather surly Ch Potensac to Ch Lafite at £420 a bottle. My tasting notes, with M&S prices, on 29 of them are below, listed in ascending price order so that you can see easily which seem to me to be the best buys (Angludet and Connétable Talbot stand out).

They seem to have priced them at current market value so there are no absolute steals, but, as I say, it is an unusual delight in the UK to see a range of single bottles of top-quality red bordeaux on a supermarket shelf. (Tesco had a similar venture with 2010s and 2009s a few years ago but this was a pair of vintages that were overpriced from the start, and they concentrated on offering six-bottle cases rather than single bottles.)

The plan is to offer 23 of the 32 in those (generally smarter) stores that stock the M&S fine-wine range of 48 wines of which 24 change every six months. A total of 17 stores will stock the full En Primeur Bordeaux range, and all will be available online. A further 86 stores will have a slightly smaller selection of 18 wines.
Wines bought online (and the Lynch-Bages, Pontet-Canet, Calon-Ségur, Belair-Monange and all wines over £100 a bottle will be available online only) will be delivered in a special presentation wooden case or single-bottle case.

The company has been buying fine wine en primeur for some time – notably burgundy and especially at the 2011 Hospices de Beaune sale, which paid dividends for them. Nevertheless it must have been quite difficult to convince the financial powers-that-be to invest much more heavily in a commodity that would not bring any return for a couple of years.

I think generally they have chosen really well. I was particularly intrigued to see the 2014 from Ch Croix de Labrie, owned by Axelle and Pierre Courdurié. (They met in Washington state in 1994 when Axelle was winemaker at Columbia winery.) This a micro-property of tiny parcels in St-Émilion that seem recently to have grown in total from 2.3 to 3.5 ha of vines, almost all Merlot about 40 years old. According to M&S, both Jean-Luc Thunevin of Valandraud and Michel Rolland consult - although there is no mention of either in the handsome 20-page booklet that arrived yesterday with a sample of Ch Croix de Labrie 2016. Sichel distribute the 400-odd cases produced each year.

Emma Dawson admitted, 'we didn't immediately realise how good an investment the 2014 vintage was. We drew up our wish list after tasting but asked the négociants to say whether they thought we'd made any terrible mistakes. Of course we had to act fast when buying. My boss doesn't realise you have to make a decision so early in the day these wines are released – and I could easily be in a meeting all day. I have to thank the patience of the two négociants while in some cases I was busy doing other things.'

The 29 wines I Tasted are listed below
[...]
Ch Chauvin 2014 St-Émilion
Very dark crimson. Sweet and round. Toasty and easy. But not very refined. Just a bit like sour hot chocolate.13.5%
Drink 2023-2032
£37 Marks & Spencer
15.5
[...]

04 MAI 2017

**SOURCE :** Talented ladies club - Royaume Uni

**JOURNALISTE :** Helena Nicklin

# Why now is a great time to get to know the scariest wine – Bordeaux!

[...]

## My pick of Bordeaux wines from M&S

Your fine Bordeaux starters for ten from M&S:

**Château Pontensac 2014 (Left bank – Médoc) £26** – silky and saline with solid black and red fruit flavours. About drinkable now but will sing in three to ten years plus.

**Chevalier de Lascombes 2014 (Left bank – Margaux) £30** – elegant, if austere. More mineral than fruit but will age well. A prima ballerina.

**Château Chauvin (Right bank – St-Emilion Grand Cru Classé) £37** – as far as Bordeaux pricing goes, this, believe it or not, is a bargain in my opinion. It's old school, cedar, leather and smoke with a gorgeous silky texture. Try not to drink it for at least five years but if you do, give it tonnes of air and serve with food.

You can see the full M&S range of 2014 en primeur Bordeaux wines here.

15 MAI 2017

**SOURCE :** STIL - Suisse

**CATEGORIE :** Presse Papier

# Bordeaux 2016 : Grosses Gluck

**Bordeaux 2016**

## Grosses Glück

2016 war ein sehr gutes Jahr im Bordelais – und brachte selbst bei den einfachen Weinen erfreuliche Resultate. So das Urteil von Master of Wine Philipp Schwander nach seinem Besuch im April

### Die besten Bordeaux-Weine des Jahres 2016

**Die grössten 2016er**

- *Pauillac:* Mouton-Rothschild, Pichon Lalande
- *St-Estèphe:* Montrose
- *Margaux:* Palmer
- *Pomerol:* Pétrus, Vieux Château Certan

**Ausgezeichnete 2016er**

- *St-Julien:* Ducru-Beaucaillou, Léoville-Poyferré
- *St-Estèphe:* Cos d'Estournel
- *Margaux:* Château Margaux
- *Pauillac:* Latour
- *Pomerol:* L'Evangile, Trotanoy
- *St-Emilion:* Ausone, Cheval Blanc, Figeac, Canon-la-Gaffelière, La Mondotte
- *Graves:* Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Pape Clément

**Sehr gute 2016er**

- *Pauillac:* Pichon Baron, Lynch-Bages, Grand-Puy-Lacoste, Armailhac, Pontet-Canet, Les Forts de Latour, Lafite-Rothschild
- *St-Estèphe:* Calon-Ségur, La Dame de Montrose
- *Margaux:* Alter Ego, Malescot St-Exupéry, Rauzan-Ségla, Issan, Brane-Cantenac, Prieuré-Lichine, Labégorce, Lascombes
- *St-Julien:* Léoville-las-Cases, Léoville-Barton, Talbot
- *St-Emilion:* Angélus, La Tour-Figeac, Pavie, Bélair-Monange, Pavie-Macquin, Clos Fourtet, Petit Cheval, Chapelle d'Ausone
- *Pomerol:* Eglise-Clinet, La Conseillante, La Fleur Pétrus, Hosanna, Feytit Clinet, Gazin, Le Bon Pasteur, Clinet
- *Graves:* La Chapelle de La Mission Haut-Brion, Domaine de Chevalier rot und weiss, Les Carmes Haut-Brion, Pape Clément weiss
- *Sauternes:* Suduiraut, La Tour Blanche, Lafaurie-Peyraguey, «S» de Suduiraut (trocken)
- *Haut-Médoc:* La Lagune

**Gute 2016er**

- *St-Julien:* Lagrange, Beychevelle, Langoa-Barton, St-Pierre, Branaire-Ducru
- *Pauillac:* Clerc Milon, Petit Mouton, «Pauillac» de Latour, Réserve de la Comtesse
- *St-Estèphe:* Phélan-Ségur, Lafon-Rochet
- *Margaux:* Ferrière, Marquis d'Alesme, Giscours
- *St-Emilion:* Canon, Chauvin, Faugères, Bellefont-Belcier, La Marzelle, La Dominique, Beau-Séjour Bécot, Beauséjour Duffau, Le Carillon d'Angélus
- *Pomerol:* Clos René, Rouget, Beauregard
- *Graves:* Lespault-Martillac, Fieuzal rot
- *Sauternes:* Coutet, Guiraud
- *Haut-Médoc:* Sociando-Mallet

**2016er mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis**

- *St-Emilion:* Pressac, Grand Corbin-Despagne, Fonplégade, Saintayme, Moulin St-Georges, Simard
- *Pauillac:* Pibran, Pédesclaux, Lacoste-Borie
- *St-Estèphe:* Meyney, Lilian Ladouys, Capbern, Les Ormes de Pez
- *Haut-Médoc:* Charmail, Cambon La Pelouse, de Malleret, Barthez
- *Fronsac, Côtes de Castillon, Lalande de Pomerol:* Aiguilhe, La Chenade, de Carles, Siaurac, La Fleur de Boüard

# BORDEAUX 2016

**PRIMEUR-NOTIZEN & BEWERTUNGEN VON ANDRE KUNZ**

Ein ganz grosses Jahr! Vom Trinkspass her vergleichbar mit 1982 und 1990, aber mit dem Power vom Jahrgang 2010 und der intensiven Aromatik von 2004. Die Aromatik ist viel mehr rot- bis blaubeerig und nur teilweise schwarzbeerig. Aber alles scheint voll ausgereift. Rotbeerige Weine in Bordeaux enthalten normalerweise auch grüne Noten. Der 2016er überhaupt nicht! Dies ist auch der Gegensatz zu 1982 und 1990 bei dem fast alles im schwarzbeerigen Bereich lag und Weine im Bouquet von Pflaumen – bis Dörrpflaumenaromen enthielten. Es sind Weine welche vermutlich bereits früh Spass bereiten. Aber auch sehr lange die optimale Trinkreife garantieren.

**2016 Chauvin** **16/20**

Kunz Fassprobe 17: Herbes, mittleres Bouquet, Heidelbeeren, Kirschen, Kohle. Mittlerer Gaumen mit leichter Frucht, mittlerem Tannin, süsser Aromatik, herber Abgang. 16/20 2022 - 2032

## Tasting Note

# CHÂTEAU CHAUVIN

St.-Emilion 2016

### Score: BT

**Release Price** $NA

**Country** France

**Region** Bordeaux

**Issue** Web Only - 2017

**Designation** Barrel Tasting

### Tasting Note

This has a solid core of steeped plum and blackberry fruit, though it gives way to a slightly impinged feel as the charcoal-edged toast takes over on the finish. Fresh echo through the finish, so this may push through its oak after the *élevage* is done. Score range: 87-90 —*JM*

Your Rating

16 JUI 2017

**SOURCE :** ChichesterPost - Royaume Uni

ChichesterPost

# Wine | Bacchus to the future – wines best left to age

DELAYED gratification, in this modern age, may well seem an alien concept to some, but in the realm of fine wine is essential for maximising the taste experience!

Thus M&S have ventured into the en primeur Bordeaux market of 2014 – offering in-store a selection of the 32 wines on offer starting with the ever-reliable Château Potensac. This is a wine I have always purchased as it is owned by the renowned Delon family who own both Léoville Las Cases in St. Julien and Château Nenin in Pomerol, and the vines on the top of the Potensac plateau in Northern Médoc are on average 40 years of age adding to the inherent quality of a truly fine winemaker.

It is all the more an opportune time to purchase as M&S have extended their 25 per cent off six bottles or more offer to at least the end of June, so this fine wine can be bought for just £19.50 and is one worth storing for circa two years at least to appreciate its inherent quality!

Another favourite wine of mine was a dear old Château Chauvin St Émilion at an offer price of just £22.50. 2014 was a significant year for this ancient wine, dating from 1500, as ownership thereof passed from the Ondet family to Sylvie Cases and her offspring and she remains one of the owners of prestigious Château Lynch Bages in Pauillac.

The vines are a healthy thirty years of age and this wine has red berries to the fore and is smooth and eminently drinkable in, say, two years. The 2015 version has a new label and will probably surpass the 2014 version in terms of softness and finish. At a reduced offer price of £22.50 , the Chevalier de Lascombes 2014 Margaux is the second wine of Château Lascombes, but has undeniable charm, is dark purple red with violet hue and has ripe fruit with a balmy spiciness and delightfully well-structured tannins and is drinkable now, but will improve with further ageing!

The 2014 Château D'Angludet Margaux is in fact an English-owned château and for under £30 is medium-bodied with red berries to the fore and is one you can drink whilst it is relatively young! Silky smooth and eminently quaffable, I commend this wine to you and also was excited to see a Château Chasse-Spleen of 2014 vintage for an offer price of just over £32.

This is an elegant fine wine with a well-expressed cassis nose and a good finish  Lively black fruit characterises this wine alongside graphite and sous-bois and one to purchase, keep for a few years and then enjoy.

Averting my attention from fine wines to store, I will now focus on wines for the here and now and ones ripe for consumption! Two wines at an offer price of just over £6 from the Domaine Mandeville caught my eye and the Viognier Pays D'Oc crafted by Olivier Mandeville who, incidentally, was one of the first producers to plant Viognier in the Languedoc region of La Belle France proved to be beautifully soft and rounded with predominantly peach and possibly apricot to the fore and with a slight spritz. Great as an apéritif and pleasingly refreshing, it is also a good stand-alone wine. A Viognier that pleases, teases and leaves you with welcome change in your pocket.

The Sauvignon Blanc, similarly priced, from the Domaine Mandeville was very citrussy, light and flavoursome and, if you like your wine zesty and big in the mouth, this wine might float your boat.

A Tasmanian wine then came to my notice in the form of a Pure South 2015 Sauvignon Blanc which utterly failed to disappoint at an offer price of £9 and turned out to be well crafted, beautifully balanced and bursting with tropical fruit flavours – a veritable delight and maybe due in part to climate change. Ranjit, pictured above with yours truly, is always most amenable and knowledgeable and can guide you with your choices if you visit the main Chichester store. I recommend the Mâcon Villages at an offer price of £7.50, the Weather Station Malbec and the Rosé d'Anjou both at knock-down prices!

# Château Chauvin

## Château Chauvin

There can be few drinkers of St Emilion who have not hankered after a glass or two of Château Cheval Blanc or Château Figeac in their time; these two *châteaux*, situated at the western end of the appellation on the Günzian *graves de feu*, epitomise the gravel-derived style of St Emilion, as opposed to the limestone-derived style for which we might go to Château Ausone or maybe Clos Fourtet.

Exploring the western parts of the St Emilion appellation around these more famous estates can pay dividends. Heading back across the appellation in an easterly direction the soil gradually turns from gravel to sand, and this is where we next find Château La Dominique, and after this Château Jean Faure, and then Château Ripeau. Next, before the Corbin sector and all its eponymous estates, comes **Château Chauvin**.

The origins of many of these neighbouring estates are, perhaps not unsurprisingly, intimately intertwined. The **Chauvin** family probably held some part of the Figeac estate at one point, and **Château Chauvin** began life in the hands of the **Fourcaud-Laussac** family, proprietors of Château Cheval Blanc in the latter years of the 19th century. In this profile I explore these ancient origins, as well as looking at the estate in more detail today.

## History

The original Figeac estate was divided numerous times (the first major split being the cleaving off of what became Château Cheval Blanc, in 1832), and in doing so it was midwife to numerous estates in this western corner of the St Emilion appellation. The subsequent sale of other slices of the estate in 1838 saw one snapped up by a **Monsieur Chauvin**, his vineyard subsequently known as **Château Figeac-Chauvin**, so we know at this time there was a **Chauvin** buying vines in the region. A few years later this estate went by the name of **Château Rebeyrolle**, having been acquired by someone of that name, and ultimately it became the vineyard and hotel we know today as Château Grand-Barrail-Lamarzelle-Figeac.

A decade or so later the old *seigneurie* of **Corbin** splintered in a similar fashion, giving rise to several estates. It has been written by several commentators on Bordeaux, including Bernard Ginestet in *St Emilion* (Jacques Legrand SA, 1988) that this break-up gave rise to the **Chauvin** estate, which was snapped up by the **Fourcaud-Laussac** family, proprietors of Château Cheval Blanc. I should point out, however, that there seems to be little hard evidence for their involvement, and I wonder if the first proprietor wasn't somebody by the name of **Chauvin**, perhaps the same **Monsieur Chauvin** mentioned in the paragraph above? At the time of the division of the **Corbin** *seigneurie* around 1851, when the **Chauvin** estate was born, alongside Château Corbin-Michotte and Château Croque-Michotte, there was indeed a **Monsieur Chauvin** who owned land at **Michotte**.

## Amand Victor Ondet

Whatever the origins, whether it was a **Chauvin** from Michotte or a **Fourcaud-Laussac** from further west, the new proprietor held onto the property for about four decades, and during this time they are said to have revitalised the vineyards, installing new field drains, an impressive undertaking. In 1891, however, **Amand Victor Ondet**, a successful textile dyer from Libourne, bought the domaine to use as a country residence. At the time it had just 4 hectares of vines, but it seems he could not resist the lure of the vine, and by 1906 he had bought another 7 hectares. The estate first appears in the 1908 *Cocks et Féret* under the name **Clos Chauvin**, when it was producing 30 *tonneaux* per annum.

**Victor** (as he preferred to be known) married **Catherine Noëly Bertin**, and they had two children named **Georges Ernest Ondet** (1879 - 1932) and **Georgette Angèle Ondet** (1888 - 1916). On 18th April 1922 Georgette married **Amédée Marcel Boisselet** (born 1878), and so Victor had a son and a son-in-law to look to for succession. As it happened both of them played their part; in 1911 **Georges** and **Marcel** took charge. It seems likely that this duo were still in charge when the authors of the 1922 *Cocks et Féret* visited to document a rise in production up to 35 *tonneaux* per annum. (3/8/17)

## Château Chauvin: Victor Henri

Before taking over from his father, **Georges Ondet** had married, having tied the knot with **Cécile Berthe Marie Ragas** (born 1881) on September 5th 1907. They had a son who they named **Victor Henri Ondet** (born 1908), and so it was that in 1932 **Henri** took charge. There doesn't seem to have been any further role for Georgette and Marcel, perhaps because they had no children.

So it was that during the middle years of the 20th century it was **Victor Henri Ondet**, who like his grandfather **Amand Victor Ondet** also went by the name of **Victor** (I assume solely to confuse 21st-century wine writers foolhardy enough to attempt to pick apart his family history), who had his hand on the tiller of **Château Chauvin**. Victor expanded the domaine to 13 hectares, achieved with the purchase of parcels from his neighbours, so the vineyard (apart from a couple of wayward parcels) remained in a single, continuous block. It was under Victor's direction that the estate was classed as a *grand cru classé* in the first St Emilion classification, published in 1955.

## Raynaud & Février

**Victor Ondet** had two daughters, **Béatrice** and **Marie-France**, and in 1994 these two siblings took over the running of the estate from their father, the three having first worked together for some years. Both daughters had married, Béatrice to **Alain Raynaud** (a different Alain Raynaud to the one associated with Château La Croix de Gay and Château Quinault L'Enclos, by the way) and Marie-France to a **Monsieur Février**.

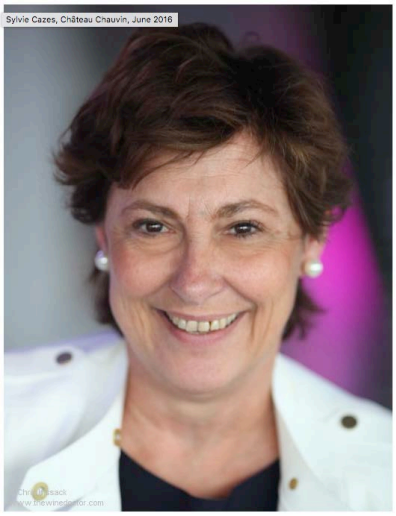
The two sisters added more vines in 1998, in particular two parcels acquired from the **Cassat** family of **Vieux Château Chauvin**, and this brought the estate to its current size of just over 15 hectares. The siblings seemed to do rather well with their estate, which remained at the rank of *grand cru classé* in the new St Emilion classification of 2012.

Despite this apparent investment and interest in the estate, in 2014 the siblings put the property up for sale. It was purchased by **Sylvie Cazes** (pictured above), previously best known for her work at Château Lynch-Bages and her role as president of the *Union des Grand Crus de Bordeaux*. **Sylvie** said that she wanted to make an investment that would benefit her own children, and the estate was acquired in not just her name, but also those of her three offspring, **Julie**, **Pierre** and **François**. Julie, who originally trained as a dental surgeon, is the most actively involved, having first studied at *Bordeaux Science Agro* followed by stints working at Château de Fieuzal, Château Mouton-Rothschild and the other *Baron Philippe de Rothschild* estates, including those in the Languedoc.

## The Cazes Family

The estate came to the **Cazes** family in May 2014. They turned over the technical management to **Philippe Moureau**, who cut his teeth on other **Cazes** estates, and there was some investment in the vineyard, including a detailed survey of soil and subsoil which prompted the commencement of a replanting programme, as well as the installation of a new drainage system. The *château* and cellars were also overhauled.

In addition, **Sylvie Cazes** and her daughter **Julie Régimbeau**, who joined her mother in 2016, overhauled he presentation of the wine, ditching the label in use at that time which they felt too similar to that of Château Cheval Blanc and replacing it with one based on a design used by the estate in 1929. (3/8/17)



## Château Chauvin: Vineyards

The estate lies in the western parts of the appellation, close to Château La Dominique, Château Jean Faure and Château Ripeau, which lie to the west, with Château Cheval Blanc, Château Figeac and the Pomerol appellation beyond. To the north are other estates of the **Corbin** sector, including Château Grand Corbin, and to the east and south are Château Jean Voisin and Château Rol Valentin.

The vineyards account for 15 hectares of the appellation, and they are not quite in a single parcel around the cellars. There is a long finger of vines reaching down towards Château Rol Valentin, as well as a parcel or two closer to Château Ripeau. The vines planted are 75% Merlot, with 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. This implies since Bernard Ginestet visited during the 1980s an increase in the area planted to Merlot (which at that time accounted for just 60%) and a decrease in the other varieties (which were 30% and 10% respectively) although the acquisition of other parcels will also have influenced the percentages. The vines are planted at a density of 6,500 per hectare.

The soils are mixed sand and clay, with some *crasse der fer*, the iron-rich mineral associated more with Pomerol than St Emilion. The work in the vineyard is traditional, with working of the soil beneath the vines and central grass cover between the rows, while routine tasks such as leaf-plucking and thinning out are effected by hand. The philosophy is conventional, rather than organic or biodynamic.

## Château Chauvin: Wines

As already mentioned **Philippe Moureau** was appointed as technical director, to be replaced in 2016 by **Jérémie Gravier**, who trained at various Bordeaux properties including Château Fonroque and Château Mouton-Rothschild before coming to **Château Chauvin**. He takes advice from consultant **Michel Rolland** when required. The fruit is picked by hand, with sorting in the vineyard, followed by repeat sorting in the cellars, by hand and eye over a traditional sorting table. The berries are destemmed and undergo a cold soak for between two and five days, followed by temperature-controlled fermentation in stainless steel *cuves*. The maceration lasts for 20 to 30 days.

The wine then goes into oak barrel for the malolactic fermentation and *élevage*, using 60% new barrels, where the wine rests for between 15 and 18 months. The *grand vin* is **Château Chauvin**, and it tends to feature mostly Merlot, with some Cabernet Franc for seasoning, while the Cabernet Sauvignon makes the cut in only selected vintages. The second wine was known as **Borderie du Chauvin**, but since 2014 it is more correctly known as **Folie de Chauvin**. (3/8/17)

## Château Chauvin: Tasting & Drinking

The wines of **Château Chauvin** are rich, substantial and confident in character, with plenty of savoury flavour and impressive grip. I have a few older vintages tucked away in the cellar, as yet unbroached, but more recent vintages tasted in Bordeaux have shown much promise. The 2016, 2015 and 2010 vintages in particular are welcoming, enticing, rounded and generous wines, with a huge amount of potential for future development. I would happily drink any one of them, and I am glad that the wines seem to maintain a better sense of balance than some of their more turbo-charged peers.

How well they age remains something that warrants investigation, although with good layers of tannin and intense fruit, I see no reason why vintages such as 2015 and 2016 wouldn't go for fifteen or maybe twenty years, depending on whether you prefer youthful fruit or interesting maturity. You can count me in the latter camp.

Having said that, with **Sylvie Cazes** at the head here now, and with some recent investment and fine-tuning of how the domaine is run, I would not be surprised if we see an rise in quality and interest here over the next decade. (3/8/17)

**Contact details:**
Address: 1 Les Cabanes Nord, 33330 St Emilion
Telephone: +33 (0) 5 57 24 76 25
Internet: www.chateauchauvin.com
GPS: 44.917406, -0.168622

## Château Chauvin: Tasting Notes

Click to locate stockists.

**2016**

**Château Chauvin (St Emilion) 2016:** From 12 hectares of vines, planted with 75% Merlot, 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon, cropped at 46 hl/ha. A fairly traditional vinification, save for a cold pre-fermentation maceration. The *élevage* will be in 60% new oak, for somewhere between 15 and 18 months. Impressive aromatics, very dark and pure, with blackcurrants, black bean, black olives too, yet with a pure, limestone freshness and lift coming in behind. The palate feels fresh and pure, with beautifully supple fruit, savoury and yet generous, the bitter bite of tannin hiding beneath a layer of olive, black bean and curranty fruit. Smoky, intense, with ripe grippy tannins, and fresh, biting acidity, this is an impressive result, with a striking phenolic finish. Very good indeed. From my Bordeaux 2016 *primeurs* assessment. 16.5-17.5/20 • 93-95/100 (April 2017)

**2015**

**Château Chauvin (St Emilion) 2015:** A very sweet, fresh, expressive nose, showing some dark fruit with a perfumed, cherry-blossom edge, framed by a little toasty sweetness from the oak. A seemingly restrained style compared to some wines in this vintage. The palate feels very approachable, round and juicy, although it has the full flush of youth to it. There is some peppery tannin here, a very fresh style over all, firm and showing the structure of the vintage, not as plump as some but with a brighter, more floral edge as pay-off. A very pretty barrel sample. From a St Emilion Grand Cru Classé tasting. 16.5-17.5/20 (June 2016)

**Château Chauvin (St Emilion) 2015:** This barrel sample is a blend of Merlot, picked between September 28th and October 2nd, with Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, picked between October 5th and the 10th. The vines are 75% Merlot, 20% and 5% of the two Cabernets. Yield 42 hl/ha. Cold maceration, fermentation in stainless steel, the 60% new oak. An interesting nose of desiccated black fruits here, with a smoky, curranty quality which marks a number of wines in this vintage, and which I have to confess I find rather appealing. Alongside I find some white-pebble freshness, which adds a little freshening lift. The texture has the firm, pebbly, minerally quality suggested by the nose at first, broadening out to show a little softer texture through the middle, underpinned by ripe tannins and fresh acidity. Rose-petal perfume here, pretty and well-judged. In the end, some fine-grained tannic grip, very harmonious and pure, very with good potential. Tasted twice, with a very consistent showing. From my Bordeaux 2015 *primeurs* assessment. 16-17/20 (April 2016)

**2012**

**Château Chauvin (St Emilion) 2012:** Rather diffuse fruit character on the nose here, showing roasted plum skin with a gamey edge. The palate has a rather bald and austere character to match, with a gentle seam of fruit laid over a very robust bed of tannin. In the finish, the tannins really dominate, furring up the mouth, the fruit having long disappeared. Heavily worked, over extracted perhaps, with a rather solid feel as a result. From my Bordeaux 2012 *primeurs* assessment. 13.5-14.5/20 (April 2013)

**2010**

**Château Chauvin (St Emilion) 2010:** Not a very expressive nose at first, but showing some sweet, floral, black cherry perfume, with a lightly roasted edge. The palate is fairly firm and certainly shows some upright structure, with the classic ripe but solid tannins of the vintage, supporting a diaphanous layer of black cherry and black plum fruit, the tannins and acidity coursing through it at every moment. An attractive wine, quite solid in style, but balanced and on the way up. From a St Emilion Grand Cru Classé tasting. 17/20 (June 2016)

30 SEP 2017

**SOURCE :** Vanuatu Independent - Vanuatu

**JOURNALISTES :** Tony & Elain Wilson

# Bites … best of luck

TONIGHT Palms Casino has its special end of the month draw with cash prizes of VT25,000, VT50,000 and VT 75,000 prizes going off during the evening, with draw times at 10pm, 11pm and midnight. There is also live music from 9pm till midnight with the Futuna String Band. And their daily draw stands at VT180,000. So there is always plenty to look forward to at Palms.

BITES is sad to see that Au Fare restaurant is struggling to make ends meet despite their commendable efforts to especially promote their Saturday nights. But all those flashing, dancing legs and some 80s disco mania doesn't make up for an exciting cuisine and Au Fare now finds itself in a pretty top restaurant precinct with a considerable amount of class opposition. Bites has said for some time that there are too many restaurants in Vila and its surrounds and only the strong and innovative will survive. And clearly a good marketing regime is a significant factor for these restaurants as well. We wish Au Fare well in an ever increasingly competitive market.

THE growing village market at Café du Village is on again this Sunday. There is nothing else like it in the heart of Port Vila to Bites' knowledge. It is a great way to spend a Sunday morning once a month from 8am to midday to buy and sell, add breakfast and just enjoy. Then stay on for their wonderful Sunday roast lunch. For more details phone 573 3346.

BOOKINGS are starting to roll in for the Fabulous Melbourne Cup Day lunch at the Blue Marlin Club. Matt's menu is irresistible and Bites will be there for sure and we are already agonizing over whether to start proceedings with a double baked goats cheese soufflé or a lobster cocktail. Aaah, decisions, decisions.

ONCE again, the PV Rowing Club will host the Masters In Paradise Rowing Regatta and Corporate Challenge. The finale is their Gala Dinner and dance evening. So this is one for the diary as it is being held on Monday, October 16. This year's dinner and entertainment is Treasure Island and the dress theme is tropical/treasure Island. The dinner is being held at the PV Rowing Club and starts at 6.30pm and ends at midnight. Tickets are VT6000pp for tables of eight and include a welcome cocktail. All proceeds will go the club's youth rowing development. For information or tickets contact Maria on 5726253 or Julia on 5945799. Should be a great evening, me hearties.

THE half of Bites that has done some serious wine classes including one in London, is salivating just reading the names of a select quartet of Bordeaux wines on sale at the Epicure Vanuatu Gourmet shop at Tana Russet Plaza. And Bites means select in the absolute range.

[...]
And finally we have the Chateau Chauvin 2012 which is from vineyard under vines since 1852. This is a Grand Crus Saint Emilion wine. The Chauvin reveals lots of berry fruit, roasted herb, mineral and soil undertones.
Medium-bodied with soft tannin and excellent density. Drink this attractive, well-made St-Emilion in its first 10-12 years of life. It costs VT 6190.
Wine consultant Nathalie Lamoureux that these exquisite wines are brought to Vila in very small amounts for a very small group of serious wine connoisseurs.
She explained they are stored at between 14 and 17 degrees before being placed in the air-conditioned store.
Epicure also has a full range of wines from France, Australia and New Zealand that Bites will examine further in the future.

23 OCT
2017

**SOURCE :** putaojiu.com

# Château Chauvin

## 法国舍宛酒庄(Chateau Chauvin)

2017-07-31 14:38 来源：网络 作者：大龙 0 0 29 收藏 分享到：

法国舍宛酒庄在圣埃美隆酒庄分级制度中，这个酒庄被划分为列级酒庄。

法国舍宛酒庄在圣埃美隆酒庄分级制度中，这个酒庄被划分为列级酒庄。

法国舍宛酒庄有着一段很长的历史，其历史可以追溯到1500年代。法国舍宛酒庄诞生于Corbin帝国。在19世纪的一段时期，法国舍宛酒庄还是一个大型波尔多葡萄园的一部分。那个葡萄园生成了圣埃美隆产区里最著名的酒庄，其中包括了飞卓酒庄和白马酒庄。在那个时候，所有产自这个葡萄园的葡萄酒都是以飞卓酒庄的名字来出售的。

在1891年，现有庄主的祖父Victor Ondet购买了当时只有4公顷面积的葡萄园。随着时间的发展，法国舍宛酒庄的面积不断在扩展，到了1998年，酒庄庄主也购买了酒庄旁边的2.5公顷土地面积，所以法国舍宛酒庄的总占地面积达到了15公顷。

在过去的十几年时间里，法国舍宛酒庄一直由Victor Ondet的后代Marie-France Ondet和Beatrice Ondet负责管理着。不过所有的一切在2014年发生了变化，当时Sylvie Cazes收购了这个酒庄，之后她和她的孩子们一起管理着这个酒庄。

法国舍宛酒庄的葡萄园里种植的葡萄品种主要有梅洛，品丽珠和少量的赤霞珠，这里的葡萄树平均年龄为30年，每公顷的土地面积可以种植5500棵葡萄树。法国舍宛酒庄的葡萄园邻近波美侯，也邻近白马酒庄和多米尼克酒庄。

每年这个酒庄能够出产4500箱葡萄酒，除了正牌酒外，这个酒庄还会出产名为La Borderie de Chauvin的副牌酒。

NOV
2017

**SOURCE :** yvesbeck.wine - Suisse

**JOURNALISTE :** Yves Beck

Yves Beck

# Note

## CHÂTEAU CHAUVIN 2015

Dégusté le 30.11.17 par Yves Beck

Rouge grenat dense aux reflets violets. Bouquet filigrane, élégant, alliant le fruit et l'élevage. Notes de baies rouges et agréable touche minérale avec un peu de graphite. Attaque élégante. En bouche le vin est équilibré, et doté de tannins aux grains fins, en synthèse avec la structure qui assure bien les arrières. Un vin élégant, fin, avec un potentiel de garde tout à fait respectable. 2019–2037 **92/100**

04 DÉC 2017

**SOURCE :** Between the Wines - Inde

**JOURNALISTE :** Ruma Singh

**1/2**

# We were inspired by wine museums in Rioja, Barolo

Sylvie Cazes, president, Cité du Vin, Bordeaux. The wine museum is in the background.

***Cité du Vin is the world's most famous museum of wine, it is based in Bordeaux. Meet Sylvie Cazes, the powerhouse woman who runs it***

The Bordeaux wine industry is made up of many dynamic men and women, but there is one lady who stands out for her passion and determination, a prominent figure for this prestigious wine region – Sylvie Cazes. For nearly 30 years now, Sylvie has been an active ambassador for Bordeaux wines through the various positions she has occupied in the past (such as president of the Union des Grands Crus, communications director of **Axa-Millésimes** and the JM Cazes family estates).

Today, not only is she president of Bordeaux's famous new museum of wine, *Cité du Vin*, but also owns ***Bordeaux Saveurs*** a high-end wine tourism agency, ***Le Chapon Fin*** a fine-dining restaurant in the city-centre and **Château Chauvin**, a St Emilion Grand Cru estate purchased in 2013.

## When did you first get into the Bordeaux wine business?

In 1989, I joined my brother **Jean-Michel Cazes** in the group made up of AXA-Millésimes properties (including Château Pichon-Longueville) and Cazes family properties (including **Château Lynch-Bages**). Prior to that, I was teaching English in a secondary school for seven years.

*A view of the audio-visual display at the Cite du Vin, The Art of Living. Photo: Anaka Casson-Mann Cite du Vin*

## What is a typical day for you as president of the Cité du Vin?

I would not say there is a typical day for me at the Cité du Vin, as my daily work is split between my various activities. For example, I might spend the morning on the phone with Philippe Massol, Director of the museum, to discuss pending issues. In the afternoon, I might be in a meeting for Château Chauvin then back to the Cité to accompany important visitors. Lunch or dinner would be at the *Chapon Fin*, of course!

## Which other wine museums in the world would you recommend visiting?

We were inspired by the Vivanco museum of wine culture in Rioja, Spain, and the Guinness House in Dublin. But I also really love Castello di Barolo in Italy, a cute wine museum in a magical setting.

## What is your favourite attraction at the Cité du Vin?

"The Banquet of Legends" which is an audio-visual production, where famous personalities down the ages speak about their favourite wine during an amazing banquet. It's quite funny. *(See images, above)*

I also like "The Art of Living", which presents wines around the French art of gastronomy and the history of the service of wine.

**What are the top three places that a visitor should not miss when visiting Bordeaux's city centre?**

The Opera is worth a visit. Just nearby, I recommend walking to the Place du Chapelet, a small square with a church where you can find a lovely bronze statue of the famous Spanish artist Goya.
And for a good place to shop, there are plenty of souvenirs and gifts to be found at the Cité du Vin shop.

**When you are not drinking Bordeaux wine, which is your favourite wine region?**

For red wine, I like the Rhône valley wines and Californian ones, too. For whites, I enjoy Alsace.

**If you were not working in wine, what business would you have liked to be in?**

I enjoy any type of business that is connected to creativity and communication. For example, I could imagine myself working in an advertising agency.

**Have you ever been to India, and what are your thoughts on the evolution of the wine market there?**

My first visit to India was when I was 27 years old. I went on the Amarnath pilgrimage in Kashmir, it was a wonderful experience and a great way to meet the locals.

After that, I made several trips for business. The wine market in India has great potential but still has barriers including high taxes and the relatively strong whisky lobby.

However, I feel there is a real opportunity with a refinement in culture and cuisine. Indian dishes are so varied and there is a trend towards finesse, that will pair well with a vast diversity of imported wines.

05 DÉC 2017

**SOURCE :** Wine Enthusiast - Etats-Unis

**JOURNALISTE :** Roger Voss

## Château Chauvin 2014 Saint-Émilion

# Château Chauvin 2014 Saint-Émilion

**93**
POINTS
**Cellar Selection**

This is the first vintage of this new purchase by Sylvie Cazes, a leading figure in the Bordeaux wine scene. A classed growth, it's richly fruity yet structured and firm, with dense tannins and layers of delicious black fruit. With its tannins still well at the fore, it will need to age further, so drink from 2022.

| | |
|---|---|
| **PRICE** | $50, Buy Now |
| **VARIETY** | Bordeaux-style Red Blend |
| **APPELLATION** | Saint-Émilion, Bordeaux, France |
| **WINERY** | Château Chauvin |

| | |
|---|---|
| ALCOHOL | 13.5% |
| BOTTLE SIZE | 750 ml |
| CATEGORY | Red |
| IMPORTER | Frederick Wildman & Sons, Ltd |
| DATE PUBLISHED | 12/31/2017 |
| USER AVG RATING | Not rated yet [Add Your Review] |

05 DÉC 2017

**SOURCE :** Wine Enthusiast - Etats-Unis

**JOURNALISTE :** Roger Voss

## Château Chauvin 2014 Folie de Chauvin (Saint-Émilion)

# Château Chauvin 2014 Folie de Chauvin (Saint-Émilion)

**91**
POINTS

The second label of classed growth Château Chauvin, this wine is structured yet bears all the fruit that is characteristic of the vintage. Finely balanced, its acidity and black fruit flavors work together to create a wine that needs to age further. Best from 2020.

| | |
|---|---|
| **PRICE** | $30, Buy Now |
| **DESIGNATION** | Folie de Chauvin |
| **VARIETY** | Bordeaux-style Red Blend |
| **APPELLATION** | Saint-Émilion, Bordeaux, France |
| **WINERY** | Château Chauvin |

| | |
|---|---|
| ALCOHOL | 13% |
| BOTTLE SIZE | 750 ml |
| CATEGORY | Red |
| IMPORTER | Frederick Wildman & Sons, Ltd |
| DATE PUBLISHED | 12/31/2017 |
| USER AVG RATING | Not rated yet [Add Your Review] |

08 DÉC 2017

**SOURCE :** DrinkHacker - Etats-Unis

**JOURNALISTE :** Chritopher Null

# Tasting Report: 2015 St. Emilion Bordeaux Wines

In 2014 we covered the wines of Bordeaux's St. Emilion region, diving into the 2009 and 2010 vintages in earnest. Recently, Grand Cru producers from the area visited San Francisco to pour their 2015 bottlings, and each was invited to offer an older bottling by way of comparison. These ranged from 2010 to 2014 (though a few did not bring an older vintage at all).

We tasted through 20-some wineries to evaluate the 2015s. As is typical of Bordeaux, quality was variable, with a few major standouts but also a number of lackluster wines that have some growing to do.

Let's dig into the 2015s.

Tasting Report: 2015 (and Older) Emilion Bordeaux Wines

[...]

2014 Château Chauvin Saint-Emilion Grand Cru – burly, but with ample fruit / B+

2015 Château Chauvin Saint-Emilion Grand Cru – lots of acidity, heavy with herbs / B

[...]

Let the good times roll: 2015 Bordeaux from Bottle

# Let the Good Times Roll: 2015 Bordeaux from Bottle

## 2015 Chauvin

### Tasting Notes

RATING
92+

TASTING DATE
11/30/2017

MATURITY
2020 - 2035

REVIEWED BY
Jeb Dunnuck

REVIEW

Print

From an estate recently purchased by Sylvie Cazes, who is renovating the estate, the 2015 Château Chauvin checks in as a blend of 80% Merlot, 14% Cabernet Franc and 6% Cabernet Sauvignon, from sandy/clay soils, that was brought up in 60% new barrels. Its deep ruby/purple color is followed by a pure, elegant bouquet of crème de cassis, damp earth, candle wax, and spring flowers. Rich, concentrated, and seamless on the palate, with terrific elegance, it has ripe, present tannin, good acidity, and is going to age beautifully. Tasted twice.

Le Chapon Fin

BORDEAUX

# PRESSE FRANÇAISE

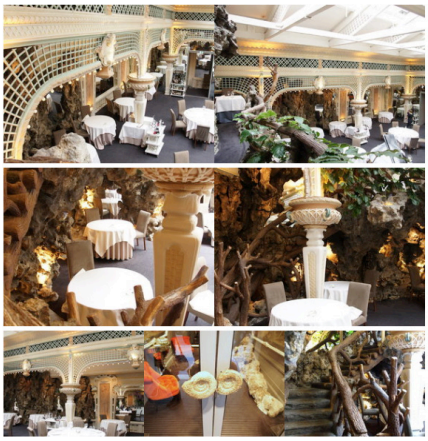
# Le Chapon Fin - Bordeaux (33) - 12 novembre 2016

AQUITAINE, GIRONDE

## LE CHAPON FIN - BORDEAUX (33) - 12 NOVEMBRE 2016

*21 JANVIER 2017*

Rédigé par moitoresto mâle et publié depuis Overblog



Le Chapon Fin est une véritable institution à Bordeaux, un restaurant dont le décor typiquement Art Nouveau traverse les années avec toujours autant d'effet, qu'on l'adore, ou qu'on le déteste. Mais ce décor de 1901 ne serait rien sans la réputation gastronomique qui l'accompagne: le Chapon Fin fut l'un des restaurants triplement étoilé dans l'édition 1933 du Guide Michelin, ce qui en fait l'un des premiers de l'histoire, au même titre que les Fernand Point, Eugénie Brazier, ou encore André et Claude Terrail. Que des noms mythiques. Joseph Sicard, le chef, y servait alors des grands plats de la cuisine française : la terrine de lièvre truffée, le suprême de barbue bordelaise, la sole "Chapon Fin", la côte de veau Bonne Femme, la bécasse flambée, les cèpes à la Bordelaise ou encore la poire "Chapon fin" (*source: menu de 1937*). La table attire les personnalités, dont le lieu en conserve encore la mémoire : Sarah Bernhart, Toulouse-Lautrec, Aristide Briand, Sasha Guitry, le fameux critique Curnonsky, Edouard VII, Alphonse XIII, Clémenceau, Poincaré (lorsqu'en 1914, le gouvernement s'installe à Bordeaux) ...

L'ère Sicard s'achève en 1960, et le Chapon Fin renait avec l'arrivée en 1987 de Francis Garcia, chef réputé de la région Bordelaise. Au début des années 2000, un second de Thierry Marx (alors chef à Cordeillan Bages), Nicolas Frion, relance une troisième fois cette adresse mythique, y délivrant une cuisine classique mais contemporaine, qui lui vaudra l'attribution d'une étoile. Suite au départ de Nicolas Frion en 2014 (désormais au Gabriel), c'est son second, Nicolas Nguyen Van Hai, qui est aux commandes de cette institution bordelaise.

Comme le Relais Bernard Loiseau et ses chefs légendaires (Dumaine dans les années 30 puis Loiseau), aller au Chapon Fin, ce n'est pas seulement aller au restaurant, c'est également être dans un lieu historique de la haute gastronomie française. Dans un tel lieu, qu'a-t-on envie de manger? Des produits "nobles", bien évidemment. Dans quel cadre aurait-on plus envie de manger du caviar, du foie gras, un carré d'agneau et ses petits légumes, voir même une sole "à la Chapon Fin" et ses cèpes à la bordelaise?

Nous choisissons donc non seulement le menu déjeuner, très accessible (entrée-plat-dessert à 34€) mais aussi des plats à la carte, dont un de ses desserts signatures, le "*chocolat / noisettes / poivre des cimes*". Bien nous en a pris, car l'excellent "*caviar/ chou-fleur/ persil*" était exactement ce qu'il fallait déguster en admirant cette superbe salle et le ballet des serveurs et des serveuses. L'association robuchonienne chou-fleur/caviar fonctionne à merveille, même si le persil est un peu en retrait (mais quel esthétisme!).

Le menu du midi s'avère d'un excellent rapport qualité prix, révélant la créativité du chef sur des produits plus simples (lieu, vive associée à un étonnant "grué de canelle") et permettant de démocratiser la table et le lieu. Je reste perplexe sur la pertinence d'un "café gourmand", jamais très fan de ce concept où l'on s'éparpille, même si je sais que ça plait et que c'était très bien réalisé. Je préfère un vrai dessert, comme le "*chocolat /noisettes / poivres des cimes*", un véritable délice allégé en sucre. Bien finir un repas, c'est important, et c'est encore mieux lorsqu'on prolonge le plaisir avec les mignardises à emporter (ou non!). Quel plaisir que de déguster ce cannelé et ce financier!

Une belle expérience à vivre, et un potentiel énorme, dans un lieu qui permet de raconter une véritable histoire (je rêve secrètement d'un menu "Chapon Fin 2.0" qui reprendrait les grandes recettes du temps des 3 étoiles, en version contemporaine, à l'image de ce que peut faire Jean-François Piège avec son gâteau de foie blond Lucien Tendret. Pour des occasions spéciales, le chef réhabilite d'ailleurs déjà certaines recettes).

Mise en bouche: ***foie gras et cèpe***

*Entrée du menu déjeuner:* ***Accras de lieu à la farine d'épeautre, guacamole au piment d'Espelette***

*A la carte:* ***Caviar d'Aquitaine, choux fleur, aspic de persil***

*A la carte:* ***Mignon de veau de Dordogne, mousse de pomme de terre de Noirmoutier***

*Plat du menu déjeuner:* ***Vive au coulis de persil, christophine et salicorne***

*Dessert du menu déjeuner:* ***Le véritable café gourmand***

*A la carte:* ***Chocolat, noisette, poivre des cimes***

***Le Chapon Fin***

*5 rue Montesquieu*

*33000 BORDEAUX*

*05 56 79 10 10*

***Menus déjeuner (34€), découverte (69€), dégustation (99€)***

23 JAN 2017

**SOURCE :** Terredevins.com

Le Tour des Cartes : découvrez nos 100 meilleures cartes de vin en France

# Le Tour des Cartes : découvrez nos 100 meilleures cartes de vin en France

23 JANVIER 2017 | 0 COMMENTAIRE

**Le suspense touche à sa fin. La première édition du Tour des Cartes, Concours national de la meilleure carte de vin en France organisé par le magazine « Terre de Vins », rendra son verdict ce soir au restaurant La Maison Blanche à Paris. Avant de découvrir le palmarès, nous vous dévoilons les 100 finalistes en exclusivité.**

Pour cette première édition du Tour des Cartes, ce sont plus de 10 000 cartes de vins issues de la France entière qui ont été analysées selon des critères bien définis : représentativité ; originalité ; lisibilité ; convivialité ; prix/qualité. Le jury était présidé par Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, et composé d'experts : Alexia Oudin, Responsable Trade Marketing du Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux, Grégory Castelli, co-fondateur de Philéas Sommelier, Florence Barthès, Directrice de Pays d'Oc IGP, Guillaume Deglise, Directeur Général de Vinexpo, Sylvie Tonnaire rédactrice en chef de la rédaction du magazine « Terre de Vins » et Joëlle Weiss, journaliste pour le magazine « Terre de Vins » et chef de projet du Tour des cartes.

Pour Rodolphe Wartel, directeur de « Terre de Vins », « la gastronomie est une véritable richesse du patrimoine français. Nous comptons de nombreux talents et nous souhaitons, à travers ce concours inédit, valoriser leur travail. Tout au long de notre travail d'investigation et d'analyse des cartes, nous avons rencontré des gens passionnés et talentueux. Bien souvent, la carte des vins est la fierté du restaurateur qui souhaite avant tout faire découvrir des vignerons ou des cuvées coup de cœur à leurs clients. »

Sur les 10 000 cartes passées au crible, seulement 100 ont été retenues et réparties dans 6 catégories différentes. Ce soir, au restaurant La Maison Blanche à Paris, un grand gagnant sera désigné dans chaque catégorie. Quatre prix spéciaux seront également remis : prix du public du meilleur bar à vins, prix du vin au verre, prix de l'offre internationale, prix éco-responsable.

En attendant de découvrir, dès ce soir sur notre site, le palmarès final, voici en exclusivité les 100 finalistes du premier Tour des Cartes. Les 100 plus belles cartes des vins en France…

[...]

**Catégorie restaurants gastronomiques : (20 finalistes)**

L'Etang du Moulin 25210 Bonnetage
Auberge du vieux puit 11360 Fontjoncouse
Le Seran 14250 Audrieu
Le château de l'Yeuse 16100 Chateaubernard
Restaurant Jérôme Nutile 30000 Nimes
Le chapon fin 33000 Bordeaux
Les belles perdrix (château Trolong-Mondot) 33330 Saint-Emilion
Restaurant Cellier Morel 34000 Montpellier
Auberge du bon laboureur 37150 Chenonceaux
Les Caudalies 39600 Arbois
Anne de bretagne 44770 La plaine sur Mer
La Laiterie 59130 Lambersart
A la cour d'Alsace 67210 Obernai
Raphaël Vionnet 74200 Thonon-les-bains
Aux jardins des délices de l'Abbaye de Talloires 74290 Talloires
Le Gaigne 75008 Paris
Le petit sommelier 75014 Paris
Cobea 75014 Paris
Hotel Crillon le Brave 84410 Crillon le Brave
Les Bas-Rupt 88402 Gerardmer

[...]

24 JAN 2017

**SOURCE :** Sud Ouest

BORDEAUX Trois journées pour la transition énergétique Les Assises européennes de la transition énergétique

# BORDEAUX Trois journées pour la transition énergétique Les Assises européennes de la transition énergétique

BORDEAUX

Trois journées pour la transition énergétique

Les Assises européennes de la transition énergétique s'ouvrent ce matin, au Palais des congrès de Bordeaux-Lac. Trois journées de débats et d'ateliers sont programmées pour ce rendez-vous qui revient tous les deux ans à Bordeaux (en alternance avec Dunkerque). Plus de 3 000 participants sont attendus – élus, techniciens, militants, chercheurs et citoyens. L'axe central des assises sera, cette année, la transition énergétique à l'échelon des territoires. Un " carrefour des métiers " est organisé en parallèle à la manifestation.

RÉGION

Vins : les meilleures cartes

Le magazine " Terre de vins ", avec un jury de professionnels, a sélectionné les meilleures cartes des vins du pays. Mille au départ et, au bout, des lauréats dans six catégories. Pour les bars à vins régionaux, Aux Quatre Coins du Vin (Bordeaux) et Les Contrebandiers (Biarritz) sont au palmarès. Le Chai (Cognac) et Le Point Rouge (Bordeaux) aussi (au rayon bistronomie). Distinction, pour les restaurants gastronomiques, du château de l'Yeuse (Châteaubernard, Charente), des Belles Perdrix (Saint-Émilion) et du Chapon Fin (Bordeaux). Chez les étoilés, honneur au Saint-James, au Pressoir d'Argent et à Cordeillan-Bages (Gironde), et au biarrot Villa Eugénie.

BLANQUEFORT (33)

Environ 400 salariés de Ford dans la rue

Dans le cadre de la journée usine morte organisée par l'intersyndicale CFE/CGC, CFTC, FO, CGT, environ 400 salariés de Ford Aquitaine Industries (FAI) de Blanquefort ont défilé hier dans les rues de Bordeaux. Les manifestants, inquiets pour l'avenir du site, ont pris le tramway, perturbant d'ailleurs le trafic, pour rejoindre ensuite la préfecture à pied. La délégation, reçue par le préfet Pierre Dartout, demande aux pouvoirs publics d'organiser au plus vite un comité de suivi, afin d'obtenir des engagements de la part des dirigeants de Ford Europe. L'usine girondine emploie 930 salariés en CDI.

AGEN

Trop de suicides : les agriculteurs manifestent

" On vous nourrit mais, nous, on crève ", résumait une banderole accrochée à un tracteur. Hier matin, une centaine d'agriculteurs lot-et-garonnais ont manifesté dans les rues d'Agen et ont déversé du fumier devant la préfecture, où une délégation a été reçue. L'action a été lancée par des exploitants agricoles du canton de Puymirol, révoltés par le suicide récent de l'un des leurs, et qui ont voulu alerter l'État mais également les élus (les permanences de la députée socialiste Lucette Lousteau et du sénateur UDI Henri Tandonnet ont reçu leur lot de fumier) sur leur situation. " Il y a eu 737 suicides d'agriculteurs l'an dernier en France ", rappelait l'un des organisateurs de la manifestation, qui a réuni toutes les organisations syndicales (Coordination rurale, Modef, Confédération paysanne et Jeunes Agriculteurs). Une nouvelle action est déjà envisagée. ■

# Une table de haute tenue

GOURMANDISES¦ —LE RESTAURANT

UN LIEU EMBLÉMATIQUE DE LA VIE GASTRONOMIQUE BORDELAISE

## Une table de haute tenue

**BORDEAUX.** Le Chapon Fin, c'est une affaire de haute tenue dans le cadre le plus baroque qui soit, mais tellement emblématique de la vie gastronomique bordelaise. Nicolas Nguyen Van Ha a pris la mesure de ce cadre grandiloquent pour en faire un instrument supplémentaire du plaisir à table, avec sa cuisine, sans ors ni tapage, mais très agréable dès les propositions du déjeuner. Il y a là – cela se sent également dans le service et l'ambiance –une dynamique à suivre. Belle sélection de vins au verre. A partir de 34 €. Note G&M : 14,5/20 ( ). Le Chapon Fin, 5, rue Montesquieu 33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 79 10 10. ■

6 FÉV 2017

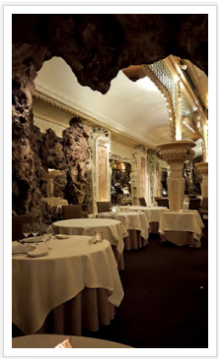
**SOURCE :** http://godblessbacchus.blogspot.fr

**JOURNALISTE :** Guillaume Seigue

**1/2**

# Le Chapon Fin, une institution bordelaise

Voilà un lieu que j'aime beaucoup à Bordeaux : Le Chapon Fin.
C'est tout simplement le plus vieux restaurant de Bordeaux. Il date initialement de 1825 mais ce qui en fait véritablement son charme c'est sa salle : un jardin d'intérieur romantique à souhait avec sa fausse grotte rocailleuse en béton armé travaillé comme ce fût la mode au début du XXe siècle (* voir annotations supplémentaires tout en bas de cet article).



Depuis tout petit j'ai entendu parler de ce restaurant qui représentait pour moi, l'un des plus emblématiques de la ville. Un vrai havre de paix dans l'hypercentre de Bordeaux. Sous la verrière protégeant cet écrin rocheux, la salle, immense mais avec des alcôves et arcades, permet de créer plusieurs endroits intimistes. Et notamment les deux tables les plus demandées : celles du balcon surplombant toute la salle sans que personne ou presque ne vous voit. A la manière des petites lucarnes dont disposait Louis XIV à Versailles. Observer sans être observé.
J'ai eu la chance de dîner à cette table l'année dernière et je vous assure que la vue est incroyable.

Peu importe la table, vous oubliez tout dans ce restaurant. Le temps s'arrête.

En 2011 le restaurant a été racheté par Sylvie Cazes, figure active du vignoble bordelais (Château Chauvin à St-Emilion, présidente de la fondation pour la Culture et les Civilisation du Vin, agence de tourisme viticole Bordeaux Saveurs...) avec comme ambition de casser les codes avec une nouvelle équipe jeune tout en restant dans la tradition du lieu. Et avec l'aide de sa directrice Brigitte Bugeaud depuis 2014, elles ont mis en place une vraie dynamique autour de ce lieu unique (réceptions, wine and business club, dégustations de vin en petit comité dans la cave voûtée du XVe, dégustations des primeurs début avril de chaque année...)

C'est toujours un plaisir de venir déjeuner ou dîner dans cet univers romantique qui respire l'optimisme des années 1900.

Mais un restaurant n'est rien sans son chef. Et en l'occurrence c'est Nicolas Nguyen Van Hai qui est aux fourneaux. Il officiait auparavant aux côtés de Michel Portos au St James et a été également formé dans les cuisines de Yannick Alleno au Meurice. Ici on fait dans la cuisine du coeur. On ne déstructure pas, on ne passe pas 10 ans à écouter le produit pour voir s'il peut nous parler... Le chef choisi ses produits en fonction des marchés, des inspirations, ne cherche pas à en faire trop. Et cela me va bien. Qui peut le plus, peut le moins. Le résultat ? Une cuisine inventive et juste tout en restant simple et accessible à tous les palais. Des produits locaux comme cet incroyable pièce de boeuf de Bazas maturée 40 jours ou encore ce risotto à la truffe blanche du Périgord. Simplicité mais efficacité et créativité. Et quand on parle de simplicité, lorsque le chef vient se présenter de table en table à la fin du service, il vous parle avec la passion de son métier tout en sobriété. Un exemple de gentillesse, comme le reste de l'équipe d'ailleurs.

Et le vin dans tout ça ? 800 références pas moins sont à la carte d'un i-Pad que le sommelier vous amène afin de faire un choix. Vous aurez ainsi accès à de nombreuses informations sur les vins, les années, les appellations... Et le sommelier ne sera pas avare en conseils. Jordan Aniorté. Tout en sourire et avec cette capacité qu'on certaines personnes : s'adapter à la clientèle qu'il trouve face à lui. Je suis plutôt à la "cool" quand je dîne dans un restaurant, qu'il soit triplement étoilé ou qu'il soit un relais de campagne et là toute l'équipe du Chapon Fin répond présent. Et lorsqu'on discute vins avec le sommelier ou son assistante, le temps passe très vite ! Et au passage, vous pouvez opter pour l'accord mets et vins et aller plus loin : accord mets et vins à l'aveugle. Chose que j'ai fait et Jordan m'a fait découvrir des pépites totalement improbables comme ce vin blanc du Languedoc limite Roussillon en vin de France sans appellation à base de bouysselet, un cépage autochtone que j'ai pris pour un chardonnay de Bourgogne tellement il était ample et structuré... même histoire avec tous les autres vins du dîner, que des choses déroutantes. J'aurai au moins trouvé le Maury sur le dessert.

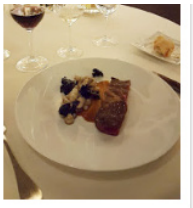
Mais un restaurant n'est rien sans son chef. Et en l'occurrence c'est Nicolas Nguyen Van Hai qui est aux fourneaux. Il officiait auparavant aux côtés de Michel Portos au St James et  a été également formé dans les cuisines de Yannick Alleno au Meurice. Ici on fait dans la cuisine du coeur. On ne déstructure pas, on ne passe pas 10 ans à écouter le produit pour voir s'il peut nous parler... Le chef choisi ses produits en fonction des marchés, des inspirations, ne cherche pas à en faire trop. Et cela me va bien. Qui peut le plus, peut le moins. Le résultat ? Une cuisine inventive et juste tout en restant simple et accessible à tous les palais. Des produits locaux comme cet incroyable pièce de boeuf  de Bazas maturée 40 jours ou encore ce risotto à la  truffe blanche du Périgord. Simplicité mais efficacité et créativité. Et quand on parle de simplicité, lorsque le chef vient se présenter de table en table à la fin du service, il vous parle avec la passion de son métier tout en sobriété. Un exemple de gentillesse, comme le reste de l'équipe d'ailleurs.

Et le vin dans tout ça ? 800 références pas moins sont à la carte d'un i-Pad que le sommelier vous amène afin de faire un choix. Vous aurez ainsi accès à de nombreuses informations sur les vins, les années, les appellations... Et le sommelier ne sera pas avare en conseils. Jordan Aniorté. Tout en sourire et avec cette capacité qu'on certaines personnes : s'adapter à la clientèle qu'il trouve face à lui. Je suis plutôt à la "cool" quand je dîne dans un restaurant, qu'il soit triplement étoilé ou qu'il soit un relais de campagne et là toute l'équipe du Chapon Fin répond présent. Et lorsqu'on discute vins avec le sommelier ou son assistante, le temps passe très vite ! Et au passage, vous pouvez opter pour l'accord mets et vins et aller plus loin : accord mets et vins à l'aveugle. Chose que j'ai fait et Jordan m'a fait découvrir des pépites totalement improbables comme ce vin blanc du Languedoc limite Roussillon en vin de France sans appellation à base de bouysselet, un cépage autochtone que j'ai pris pour un chardonnay de Bourgogne tellement il était ample et structuré... même histoire avec tous les autres vins du dîner, que des choses déroutantes. J'aurai au moins trouvé le Maury sur le dessert.

Bref vous l'aurez compris, je suis un inconditionnel de cet établissement qui est pour moi un vrai symbole de notre belle ville. Il traverse les époques, les modes, les changements de propriétaires mais il reste solidement ancré dans cette rue Montesquieu, juste à côté du Marché des Grands Hommes dans le fameux triangle d'or. Tel un paquebot sur la mer, rien ne vient ébranler ce navire. Et je lui donne rendez-vous dans 100 ans, certain que cette sublime salle sera la même et que l'âme du lieu sera toujours présente...

Leur site web : www.chapon-fin.com

Risotto aux truffes blanches du Périgord
(oui blanches, elles se foncent petit à petit au fil des jours



Boeuf de Bazas maturé 40j

Le homard

Dessert autour de la clémentine . Superbe !

*si vous voulez voir à Bordeaux d'autres vestiges intégralement conservés de cette époque allez boire un café au Castan à côté de la place de la Bourse, sur les quais, l'intérieur est une fausse grotte dans le même esprit qu'au Chapon Fin et également allez vous balader au parc Majolan à Blanquefort qui est mon aire de jeu depuis que je suis né : là ce sont carrément de vraies fausses grottes qui on été créées et qui donnent sur un parc bucolique avec diverses surprises architecturales cachées tout au long du parcours. Un en droit à part dans la périphérie bordelaise)

16 FÉV 2017

**SOURCE :** Atabula
**JOURNALISTE :** Marie-Luce Ribot

# Michelin 2017 : le regard des critiques gastronomiques en région

SUD-OUEST – Marie-Luce Ribot, rédactrice en chef des magazines du journal Sud-Ouest
« Mon sentiment, c'est qu'il y a d'abord une reconnaissance globale du Sud-Ouest de la part de Michelin. Le territoire commence à prendre véritablement sa place dans le paysage. J'observe aussi que les récompenses du guide correspondent à des établissements de luxe avec des ambitions et des investisseurs derrière. C'est lié à la volonté de développement d'un tourisme haut de gamme. Les familles du vin mettent le paquet et se voient distinguées cette année notamment l'Hostellerie de Plaisance et le Logis de la Cadène à Saint-Emilion. L'an dernier déjà, le Château Troplong-Mondo obtenait sa première étoile. Je trouve qu'il n'y a malheureusement pas assez de place pour les solitaires, non épaulés par une structure hôtelière, alors que Tanguy Laviale (Gare aux Papilles), Grégoire Rousseau (Hâ) et Nicolas Nguyen Van Hai (Le Chapon Fin) à Bordeaux auraient le potentiel pour l'étoile. Je suis une inconditionnelle de la cuisine de Nicolas Magie au Saint-James à Bouliac, il frise la seconde étoile, c'est étonnant que Michelin se refuse à lui accorder. Au-delà des exemples cités, je dois dire que certains territoires comme les Landes possèdent un énorme potentiel mais la figure tutélaire de Michel Guérard (Les Près d'Eugénie à Eugénie les Bains) mise à part, c'est morne plaine… On ne sent là-bas pas d'impulsion, il y a très peu d'initiatives de restaurateurs… »

17 FÉV 2017

**SOURCE :** Melle Sou

# L'inclassable Chapon Fin

C’est par ce beau jour d’hiver où il semble que le printemps ait le désir de revenir vite et prend ses aises avant l’heure pour notre plus grand plaisir, que le premier déjeuner d’exception de Melle Sou pour 2017 se rend, traditionnellement au Chapon Fin.

OUI, un grand OUI, je suis très fan. Et chaque nouvelle fois est un émerveillement de plus. Je ne vous en parlerai pas plus, il fallait y être ! et puis vous pouvez retrouver sur ce blog tout ce qu’il faut savoir sur ce mythique établissement.

Bravo à Nicolas Nguyen Van Hai, découvreur de saveur.

La prochaine session de notre belle équipe ouverte à tous se déroulera fin février au restaurant « Au rêve » avec le chef Pascal Bataillé ! Follow us !

27 FÉV 2017

**SOURCE :** Vitisphere

**JOURNALISTE :** Alexandre Abellan

Vitisphere.com

# Demandez le programme des dégustations bordelaises !

Se révélant être généreux en volume et prometteur en qualité, le millésime 2016 ne pâtit que d'un handicap à en croire les propriétaires girondins : celui d'arriver après le millésime 2015. Pour connaître son accueil par la presse et la place de Bordeaux, le moment de vérité aura lieu ce début avril. Au rythme des nombreuses dégustations de présentation aux professionnels à Bordeaux.

Rendez-vous phare de l'année bordelaise, la présentation en primeurs des vins en cours d'élevage est un évènement dont il est difficile d'estimer l'affluence. Et encore plus l'influence, à l'heure du retrait complet du critique Robert Parker. Si la semaine des primeurs est de plus en plus précédée par des préprimeurs, son importance reste cependant majeure, comme en témoigne le touffu recensement des évènements par l'Agence Fleurie. Pour les propriétés, tout l'enjeu des primeurs sera de créer l'engouement autour du millésime 2016, quitte à sembler rejouer la présentation de 2015 (mais avec la volonté de ne pas reproduire le schéma de 2010, moins côté car arrivant après 2009).

Du 3 au 6 avril, et avant

Clé de voûte de la semaine des primeurs, le rendez-vous de l'Union des Grands Crus de Bordeaux se tiendra du lundi 3 au jeudi 6 avril 2017 au hangar 14 (et non au nouveau stade bordelais, comme l'an passé). Le lundi 3 avril pour les metteurs en marché, les mardis 4 et mercredi 5 avril pour la presse. Sous sa formule révisée, le rendez-vous s'annonce sous les meilleurs auspices pour Olivier Bernard, le président de l'UGCB : « alors que 2013 arrive sur le marché et n'est pas facile à vendre. La série 2014, 2015 et 2016 redonne le sourire. » L'UGCB organisera le 23 mars une présentation de ses millésimes 2016 aux courtiers et négociants bordelais (au Hangar 14).

Ce principe d'avant-première réservée à la place de Bordeaux est également appliqué par Le Grand Cercle des Vins de Bordeaux, ce 13 mars (au Café Maritime). Pour la semaine des primeurs, l'association distingue un accueil réservé à la presse (premier et 2 avril au château Montlabert, Saint-Émilion) et des dégustations ouvertes aux professionnels (3 au 5 avril auxchâteau Montlabert, sur la rive droite, et au château de Rochemorin, pour la rive gauche).

Des préprimeurs pour les metteurs en marchés sont également réalisés par l'association de Grands Crus Classés de Saint-Émilion (le 22 mars au Palais de la Bourse à Bordeaux) et les Crus Bourgeois du Médoc (le 28 mars au Hangar 14). Avant d'accueillir les professionnels durant la première semaine d'avril respectivement au château Villemaurine (Saint-Émilion) et au château d'Arsac (Margaux).

Dégustations et soirées syndicales

En prémices de la semaine des primeurs, le syndicat des appellations Listrac, Médoc et Moulis organisent leurs dégustations ce 31 mars au Chapon Fin (Bordeaux). Les vignerons des Côtes de Bourg investissent quant à eux le salon Boireau du Grand Théâtre de Bordeaux le 2 avril. Le syndicat des appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur ouvrira les portes de Planète Bordeaux (Beychac-et-Cailleau) les 2 et 3 avril. Les vins de Graves seront à déguster au Palais de la Bourse la soirée du 3 avril. Le syndicat des Vignerons Bio de la Nouvelle-Aquitaine tiendra sa traditionnelle soirée au Musée d'Art Contemporain de Bordeaux le 3 avril. En renaissance, les Crus Artisans du Médoc seront hébergés par le château des Graviers (Arsac), du 4 au 5 avril.

Les vins du Conseil de Saint-Émilion (AOC Fronsac, Lussac, Puisseguin…) seront réunis du 3 au 6 avril à la salle des Dominicains (Saint-Émilion). Sachant que certaines de ces appellations organisent leurs propres évènements : Lalande de Pomerol au Grand Hôtel les 4 et 5 avril, Pomerol, au syndicat viticole durant la semaine et Fronsac avec des préprimeurs au Grand Hôtel le 9 mars.

[...]

01 MAR 2017

**SOURCE :** Terre de Vins

# Les100 meilleures cartes de vin 2017

LE CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURES CARTES DE VINS EN FRANCE INITIÉ PAR « TERRE DE VINS » MET À L'HONNEUR 100 ÉTABLISSEMENTS, DU BAR À VINS AUX TABLES TRIPLEMENT ÉTOILÉES. LE PALMARÈS TOUT JUSTE DÉVOILÉ, VOILÀ QUE SE PROFILE DÉJÀ LA DEUXIÈME ÉDITION D'UN TOUR DES CARTES OÙ TOUS LES ÉTABLISSEMENTS VALORISANT LE VIN ONT LEUR PLACE.

Si Georges Clemenceau déclarait que « le meilleur moment de l'amour c'est quand on monte l'escalier », la carte des vins d'un restaurant, elle, ressemble souvent aux prémices d'une belle aventure. Cette carte, remise solennellement par le sommelier d'une table multi-étoilée ou bien déposée sur un coin de table par la tourbillonnante serveuse d'une auberge perdue, est une invitation au voyage à travers les vignobles. Restreinte tout en offrant une sélection de domaines pleine d'à-propos ou bien riche de centaines de références dont certaines nourrissent les rêves de l'amateur, elle témoigne toujours d'une envie de partager des découvertes. Une réalité que « Terre de vins » a voulu souligner et encourager en mettant en place la première édition d'un concours national baptisé « Le Tour des cartes ».

Et tout a commencé par une phase de sensibilisation auprès de plus de 9 000 restaurateurs qui a porté ses fruits. « Tout au long de notre travail d'investigation et d'analyse des cartes, nous avons rencontré des gens passionnés et talentueux. Bien souvent, la carte des vins est la fierté du restaurateur, qui souhaite avant tout faire découvrir des vignerons ou des cuvées coup de cœur à ses clients », souligne Rodolphe Wartel, directeur de « Terre de vins ».

[...]

ET LES 100 GAGNANTS SONT…

Le palmarès de cette première édition, dévoilé le 23 janvier à Paris, ne manquait ni de cohérence ni de diversité. Et, devant l'implication des restaurateurs et la satisfaction des récompensés, le deuxième concours national des meilleures cartes de vins en France est déjà
sur les rails. Alors à vos cartes, prêts… ¦ [...]

Sud ouest
Restaurants gastronomiques [...]
Le Chapon fin 33000 Bordeaux Une référence bordelaise avec une cave de vieillissement exceptionnelle (XVe s.). Grâce au système Coravin, des grands crus y sont aussi proposés au verre. Rare. [...]

01 MAR 2017

**SOURCE :** Evous

# Guide Michelin 2017 : Les restaurants étoilés de Bordeaux

## Guide Michelin 2018 : Les restaurants étoilés de Bordeaux

*Dernière mise à jour : samedi 4 novembre 2017, par Jean*

**Cité de gastronomie, Bordeaux regorge de restaurants de qualité. Sur cette page, vous retrouverez les tables étoilées de la ville, dirigées par de grands chefs dont la réputation dépasse les frontières.**

Avec ses 1800 hectares inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco, ses plages, ses nombreux espaces verts, ses vignobles, ou encore ses 53 sites, monuments et musées ouverts à la visite, Bordeaux est plus que jamais la capitale du bien vivre en France. Mais ce sont aussi ses restaurants et tables d'exception qui ont permis à la ville de devenir l'une des destinations préférées de nombreux guides touristiques.

Ces dernières années, le ciel bordelais s'est paré de 3 grands chefs : d'abord Philippe Etchebest au Quatrième Mur en 2015, puis le britannique Gordon Ramsay au Pressoir d'Argent (1 étoile), et enfin Pierre Gagnaire au restaurant gastronomique La Grande Maison mi 2016. Dans l'édition 2017 du Guide Michelin, La Grande Maison et Le Pressoir d'Argent brillent de deux étoiles, tandis que Le Pavillon des Boulevards y décroche son premier astre.

Ces établissements viennent compléter l'offre gastronomique de la Gironde qui compte de très belles tables, dont certaines ont déjà été étoilées : le Saint James à Bouliac (1 étoile au guide Michelin), Le Prince Noir à Lormont (1 étoile), Château Cordeillan-Bages à Pauillac, la Grand'Vigne à Martillac (2 étoiles), Les Belles Perdrix de Troplong-Mondot (1 étoile), l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion et les historiques Pavillon des Boulevards, Chapon Fin, et Gabriel à Bordeaux.

# à la carte des grands-hommes

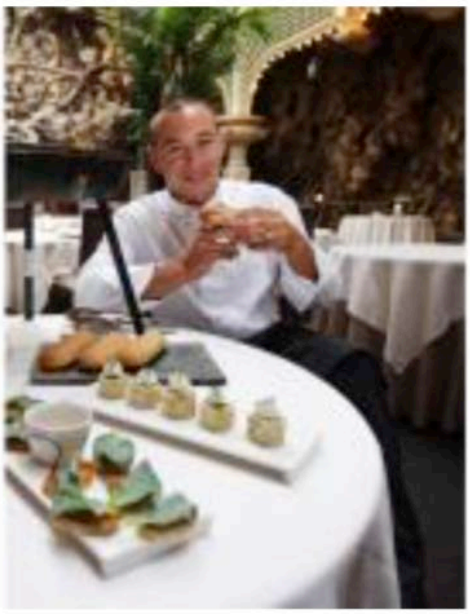
UNE SEMAINE AUX GRANDS-HOMMES—LIEUX DE RENCONTRE

## à la carte des grands-hommes

Le quartier regorge d'adresses où bien manger. Petit florilège de restaurants, cafés et brasseries sélectionnés par notre rédaction

[...]

### institution gastronomique



C'est l'un des plus vieux restaurants du quartier voire de la ville ! Construit en 1844, c'était alors le QG des artistes du théâtre Le Français. Puis Toulouse-Lautrec, Sacha Guitry ou encore Sarah Bernhardt y ont déjeuné ou dîné au milieu du célèbre décor de rocaille imaginé par l'architecte bordelais Cyprien Alfred-Duprat en 1901. Toutefois il ne faut pas s'y tromper, le restaurant gastronomique qui figure encore aujourd'hui au guide Michelin propose une cuisine moderne, insufflé par le cuisiner Nicolas Nguyen Van Hai qui y officie depuis 2014. Le menu du midi à 35€ change tous les jeudis. A noter que depuis deux ans l'espace s'est enrichi d'un « Petit salon », qu'il est possible de privatiser. Ouvert midi et soir du mardi au samedi. **Le Chapon Fin, 5, rue Montesquieu**

[...]

6 MAR 2017

**SOURCE :** Objectif Aquitaine - La Tribune

**JOURNALISTE :** Jean-Philippe Déjean

**1/2**

# A Bordeaux, le Chapon Fin fait la course aux étoiles

## A Bordeaux le Chapon Fin fait la course aux étoiles

Par **Jean-Philippe Déjean** | 06/03/2017, 13:30 | 1240 mots

Nicolas Nguyen Van Hai au Chapon Fin (Crédits : J. Philippe Déjean)

**Nicolas Nguyen Van Hai, le chef du Chapon Fin, est en quête de sa première étoile au Guide Michelin. Sa cuisine conjugue des innovations aux tonalités exotiques et des créations aussi dépouillées que puissantes, comme son "Chocolat, noisettes, poivre des cimes" : un dessert en forme de tube à essai avec plusieurs mousses au chocolat.**

Le restaurant Le Chapon Fin, à Bordeaux, où officie le chef Nicolas Nguyen Van Hai, est **un témoin de ce que l'Art Nouveau a réussi d'extrême en ornementation d'intérieur,** en portant le style rocaille jusqu'à ébullition. Avec à la clé une étonnante production de rochers factices qui dévorent toute une partie de la salle de restaurant avec le même aplomb que des vrais, comme une tapisserie en trois dimensions où les clients auraient la faculté de dissimuler une fraction de leur corps, dans des niches piquées de petits lampions de lumière jaune.

Les cuisines, où s'affaire une bonne demi-douzaine de cuisiniers, relayés en salle par un personnel aussi nombreux, se trouvent dans les coulisses de ce décor fantastique. **Arrivé dans les lieux en 2012, Nicolas Nguyen Van Hai y a succédé en tant que chef à Nicolas Frion (1 étoile) en 2014.** Restaurant bordelais emblématique, le Chapon Fin a été construit en 1825 et va s'enrichir en 1901 de son décor Art Nouveau à tendance rocaille grâce à l'architecte bordelais Cyprien Alfred-Duprat, également concepteur de la remarquable Maison Cantonale, à Bordeaux-Bastide.

### Trop sage, Nicolas Nguyen Van Hai ?

**"Ce décor rocailleux est exceptionnel et un client m'a dit il n'y pas très longtemps que la cuisine** du Chapon Fin devait correspondre à l'attente suscitée par le décor...", se remémore d'un air pensif Sylvie Cazes, propriétaire du restaurant. Même si c'était une autre époque, le Chapon Fin a fait partie des 33 premiers restaurants étoilés en France par le Guide Michelin en 1933... avant de décrocher 3 étoiles avec le chef Joseph Sicart qu'il va garder pendant des années... Autrement-dit, pas le moindre maléfice architectural en vue.

**A quoi pourrait ressembler l'interprétation culinaire d'un décor Art Nouveau comme celui du Chapon Fin ?,** la question pourrait être posée. Nicolas Nguyen Van Hai ne l'aborderait pas de façon aussi simple. Le Guide Michelin ne lui pas accordé le 9 février dernier la première étoile qu'il attendait. Sylvie Cazes se souvient que "*tout le monde y croyait, que tout le monde lui en parlait*" mais elle est certaine que ce chef qui travaille dur trouvera son étoile "*dans la recherche de son idée, dans la recherche de son style*". Même sévère, le Guide Michelin a trouvé les mots pour parler du Chapon Fin de Nicolas Nguyen Van Hai : "*la finesse de sa cuisine, sagement inventive et joliment acidulée*".

### La bonne façon de déguster

Natif de Quimper ce jeune chef de 34 ans est rapidement parti à Paris où il a fait ses classes tout d'abord dans le groupe Accor, sous l'enseigne Sofitel Paris Arc de Triomphe, avec le chef Bruno Turbot, puis Philippe Pentecôte, au Relais de Sèvres, des chefs étoilés **qui vont le propulser au bon moment pour qu'il fasse l'ouverture en 2003 de l'hôtel Meurice avec une future star de la cuisine française : Yannick Alléno,** 3 étoiles Michelin depuis 2007. Ensuite le jeune chef **a travaillé cinq ans au Saint-James, à Bouliac, avec Michel Portos (2 étoiles)**, puis deux ans au Chapon Fin sous les ordres de Nicolas Frion (1 étoile). Initialement formé en Bretagne, Nicolas Nguyen Van Hai se réjouit de la grande variété des productions locales.

> *"A Bordeaux et dans la région il y a une grande variété de productions maraichères, qui viennent plus vite qu'en Bretagne. Et puis il y a aussi des produits très spécifiques, comme le canard, l'agneau, le bœuf de Bazas.* ***C'est ce qui m'a poussé à faire un foie gras poêlé citron bergamote confit, à la glace au citron noir d'Iran, et radis noir" illustre le chef cuisinier****. "Vous l'avez goûté ?", demande-t-il à Sylvie Cazes qui lui répond que non en souriant, pour dire que cela ne va pas tarder.*

C'est que, comme toujours en cuisine, la dégustation tient une place centrale dans la mise au point des nouveautés.

> *"Quand Nicolas a quelque chose de nouveau il m'en parle et nous dégustons. Parfois la discussion sur les nouveaux plats se fait très en amont. Quand il trouve un très bon produit on en discute.* ***Je ne suis pas la seule à déguster, il y a aussi Brigitte Bugeaud, la directrice du restaurant, qui a des goûts très différents des miens, ce qui est une bonne chose****", analyse Sylvie Cazes.*

*Le Petit salon, au sous-sol (J. Philippe Déjean).*

## Comment parler aux étoiles

Le chef évite de présenter des prototypes qui n'auraient pas eu l'assentiment de l'équipe qui travaille avec lui aux fourneaux.

> ***"Nous goûtons les préparations jusqu'à ce qu'il y ait consensus et pour notre nouveau foie gras bergamote nous avons associé le sommelier, afin de trouver le vin correspondant le mieux.*** *C'est ainsi que nous avons sélectionné un Coteaux du Layon, en vallée de la Loire. C'est un blanc moins liquoreux qu'un Sauternes, ce qui était important pour rééquilibrer les goûts" décortique Nicolas Nguyen Van Hai.*

Plusieurs étoiles ont récompensé début 2017 des chefs aquitains. Certains étaient étoilés, d'autres ne l'étaient pas. Le chef du Chapon Fin était dans la course : le Guide Michelin l'a mis en attente. Nicolas Frion avait 1 étoile mais cela ne fait que deux ans qu'il est parti. Sylvie Cazes ne lâche pas l'affaire mais se veut philosophe.

"*Les étoiles Michelin ça met la pression mais j'ai déjà passé des concours, il ne faut pas non plus exagérer*" tranche-t-elle. De son côté Nicolas Nguyen Van Hai se sert de la pression du concours Michelin comme d'un aiguillon auprès de son équipe.

> ***"C'est un moteur, un objectif, c'est ce qui explique pourquoi nous travaillons comme ça et pas autrement.*** *Pourquoi les nappes et les tables sont disposées comme elles le sont" résume le chef, qui rationalise ainsi une pression stellaire qui a déjà eu l'occasion de démoraliser plus d'un chef émérite.*

## Un carré VIP tout près de la cave

**Copropriétaire du Château Lynch-Bages, à Pauillac (Médoc), propriétaire du Château Chauvin, à Saint-Emilion, fondatrice et dirigeante de l'agence d'oenotourisme Bordeaux Saveurs,** présidente de la Fondation pour la culture et les civilisation du vin, qui exploite la Cité du vin, Sylvie Cazes est une femme influente. Et il était difficile d'imaginer qu'elle n'essaie pas d'aménager un jour un lieu taillé sur mesure pour les chefs d'entreprises, malgré le cadre déjà exceptionnel du Chapon Fin, qui réalise un chiffre d'affaires annuel de l'ordre de 1,4 million d'euros.

Pour leurs réunions format VIP **les dirigeants d'entreprises peuvent désormais se rendre au Petit salon, aménagé en sous-sol juste à côté de l'impressionnante cave** du restaurant aux 1.000 bouteilles, parmi lesquelles un Yquem 1928 ou un Pétrus 1986. Le plafond arrondi en forme de coque, l'omni présence de bois couleur tabac, le confort des sièges et la décoration cosy évoquent un univers à la fois aristocratique, marin et presque secret. Sacha Guitry, Sarah Bernhardt, Toulouse-Lautrec, Clémenceau... comme un des plus illustres théâtres le Chapon Fin a ses fantômes. Et ceux-là, dont les noms s'affichent en toute innocence dans le restaurant, seraient plutôt du genre à pousser Nicolas Nguyen Van Hai hors des sentiers les plus sages. ■

# Se restaurer et se loger

VIN

## SE RESTAURER ET SE LOGER

### Restaurants

[...]

**Le Chapon Fin** Une institution à Bordeaux, en plein centre, dans un décor rocaille classé. Plaisirs de saison : le chef Nicolas Nguyen Van Hai imagine autour de l'un des légumes de printemps les plus difficiles à marier, l'asperge blanche des Landes, des accords magiques. Notamment avec un pessac-léognan blanc, Château Bouscaut 2013, parmi les 700 vins de la cave.

*Bordeaux, tél. : 05 56 79 10 10. www.chapon-fin.com Menus de 34 à 99 €.*

[...]

24 MAR 2017

**SOURCE :** Le journal des entreprises

**JOURNALISTE :** Yann Buanec



# Bordeaux. 260 entreprises partenaires du tournoi de tennis BNP Paribas Primrose

**260 entreprises sont partenaires de l'édition 2017 du tournoi de tennis, qui se déroulera du 15 au 21 mai.**

Business et sport seront à nouveaux l'honneur lors de la prochaine édition du tournoi BNP Paribas Primrose. La compétition connaîtra un nouvel élan en augmentation sa dotation de 25.000$ pour passer dans la catégorie Challenger 125.000$. Pour les organisateurs, l'objectif est d'attirer 30.000 visiteurs du 15 au 21 mai. La mété et la présence de joueurs français étant la plus sûre garantie de succès. « Nous communiquerons le 26 avril la liste officielle des participants, déclare Bernard Dupouy, président de la Villa Primrose. Mais nous pouvons déjà annoncer l'inscription de Jérémy Chardy ».

## Budget de 800.000€

Le budget de la manifestation s'établit à 800.000€ : 550.000€ avec les partenariats, 170.000€ de subventions, 60.000€ grâce à la billettique et 20.000€ de produits divers. « Nous profietrons d'un nombre record de partenaires, puisque 260 entreprises seront associées à l'événement », explique Jean-Louis Gachet, commissaire général. Parmi les nouveautés, les apéros high-tech, notamment organisés en partenariat avec la Fondation Bordeaux Université, ouvriront le Midis de Primrose. Les entreprises pourront aussi « réseauter » lors de la traditionnelle soirée blanche, teintée Bordeaux, le mardi 16 mai, ou lors de la journée des réseaux et des entreprises, le jeudi 18 mai. Le tournoi de pétanque des partenaires (jeudi 18 mai), la journée au féminin (vendredi 19 mai) et le dîner des grands crus (vendredi 19 mai) inspiré par Nicolas N'Guyen, chef du Chapon Fin à Bordeaux, viendront compléter le programme. ■

*par Yann Buanec*

28 MAR 2017

**SOURCE :** France 3 Aquitaine Côté Châteaux

**JOURNALISTE :** Jean-Pierre Stahl

# Millésime 2016 : Sauternes dévoile un « millésime gourmand, riche et frais » au Chapon Fin

C'était ce soir un grand moment à Bordeaux avant la folle semaine des primeurs. Une vingtaine de propriétés de Sauternes offraient leur 2016 à la dégustation. Un millésime très agréable qui va faire parler de lui, comme Sauternes en pleine effervescence.

Il est des moments dans la vie où le temps semble suspendu, où la grandeur du millésime tutoie la beauté de l'endroit. C'est en effet au Chapon Fin, qu'était organisée la première dégustation de liquoreux de Sauternes, à J-7 de la grande semaine des primeurs, dans ce restaurant mythique de Bordeaux où Sarah Bernhardt fait face à Edouard VII, où Jack Lang se retrouve aux côtés de Jacques Chirac, à tout jamais figés.

Un grand moment dont Xavier Planty a su profiter pour lancer aujourd'hui le prix de vente de son château Guiraud 2016 : « 35,5 € pour le particulier, c'est le même prix que l'année dernière, c'est la première fois de ma vie que je vends à l'export avant la fin mars… On connaissait la bière de mars, on a maintenant le Bordeaux de mars », plaisante Xavier Planty qui a réussi son coup puisque dès aujourd'hui les premières commandes étaient passées.

Une belle soirée comme seule Bordeaux sait les organiser, avec une brochette de 1ers crus classés côte à côte : pour Didier Fréchinet du château La Tour Blanche « c'est un millésime gourmand, riche et frais en même temps. »

« Je suis raide dingue de ce terroir depuis que je suis gamine », me confie Laure de Lambert-Compeyrot du château Sigalas-Rabaud, 14 hectares à Sauternes, « une croupe plein sud » et d'ajouter « j'avais un prof d'oeno à la fac qui disait « Sigalas ça me fait rêver » ».

« Nous avons récolté 22 hectolitres à l'hectare à Suduiraut, c'est une belle année », explique Pierre Montégut, « au niveau production, ce fut une belle récolte et de plus de qualité. C'est frais, gourmand, les fruits, arômes ressortent bien. On est à Sauternes, on a la complexité recherchée avec le botrytis. »

Gabriel de Vaucelles du château Filhot : « nous avons de la fraîcheur et de la structure ». Depuis 2012 Sauternes a plutôt bien réussi ses millésimes avec un grand 2013, mais aussi un 2015 très intéressant. Sauternes a toujours su trouver des ressources dans son terroir, dans ses hommes qui ne manquent pas d'idées.

David Bolzan, directeur général de Lafaurie-Peyraguey (propriété de Sylvio Denz président de Lalique), est fier de dévoiler ce soir la sortie de sa demi-bouteille avec la gravure réalisée par René Lalique en 1928. Et ce n'est pas tout, il annonce le lancement de travaux le mois prochain à Lafaurie-Peyraguey où un hôtel-restaurant va s'ouvrir au printemps 2018, juste avant Bordeaux Fête le Vin. Sauternes forever !

07 AVR 2017

**SOURCE :** Elle

**JOURNALISTE :** Pauline Boyer

ELLE

# Le meilleur du vin

CAVISTE, EXPO, ATELIER, DÉGUSTATION… TOUTES NOS ADRESSES POUR TRINQUER DANS LA RÉGION. AVEC MODÉRATION !

[...]

UN PARCOURS DU CRU

L'office du tourisme de Bordeaux a mis en place récemment une balade originale : l'Urban Wine Trail est une véritable route des bars à vins qui permet de sillonner les quartiers de la ville au gré de ses établissements gourmands. À l'aide de l'appli dédiée Cirkwi (sur GooglePlay ou iTunes), on découvre l'itinéraire du quartier choisi et on se laisse tenter par les différents types de bars (chics réputés,ambiance bistrot…), qui proposent chacun une formule de dégustation (vin + accompagnement gourmand).

bordeaux-tourisme.com

[...]

2 UNE SOMMELIÈRE À SUIVRE

Elle n'a que 21 ans, elle a commencé ses études dans le vin il y a moins de deux ans et elle fait déjà parler d'elle. Camille Varangue Schlagenhauff s'est vue décerner récemment le titre de « Un des Meilleurs Apprentis de France » dans la nouvelle catégorie Sommellerie – elle est la seule fille lauréate ! Originaire de Normandie, la jeune femme a suivi les cours du lycée hôtelier de Talence après un Bac Pro cuisine. Engagée à l'issue de son stage au Chapon Fin, elle accueille et conseille les clients de cette institution bordelais avec enthousiasme et professionnalisme.

[...]

12 AVR 2017

**SOURCE :** Sud Ouest

# Bordeaux : Eva Longoria en visite à la Cité du vin

La star américaine a passé quelques jours à Bordeaux. Elle a visité la Cité du vin et partagé des photos sur les réseaux sociaux

Eva Longoria, connue pour son rôle dans la série "Desperate Housewives", était de passage à Bordeaux. La star américaine a visité ce mardi la Cité du vin et partagé des petites vidéos sur le réseau social Snapchat. Elle s'y émerveille, par exemple, de l'impressionnante collection de bouteilles et du parcours permanent.

Eva Longoria s'est aussi baladée dans les rues de Bordeaux, devant le Grand-Théâtre et sur la place Pey-Berland.

Sur Instagram, l'actrice a également partagé quelques photos d'un de ses repas. Grâce à un post Facebook, on sait qu'elle a déjeuné mardi midi au Chapon fin.

Sur les réseaux sociaux, les fans partagent leurs photos et leur surprise.

Il y a quelques jours, Eva Longoria était à Saint-Sébastien, au Pays basque espagnol.

12 AVR 2017

**SOURCE :** 20 Minutes

**JOURNALISTE :** Elsa Provenzano

## L'actrice américaine Eva Longoria en visite dans les hauts lieux bordelais

L’actrice qui a joué dans Desperate Housewives a visité la Cité du vin et déjeuné au Chapon Fin…

L’actrice américaine Eva Longoria, alias Gabrielle Solis dans Desperate Housewives, est de passage à Bordeaux, ce qui a suscité quelques réactions enthousiastes de fans qui l'ont croisée ou qui ont réagi sur les réseaux sociaux.

Elle a visité la Cité du Vin et posé avec quelques fans à l’intérieur de l’édifice.

Elle a choisi de déjeuner mardi midi au restaurant Le Chapon Fin et l’équipe n’a pas manqué de prendre une photo avec la star pour marquer le coup.

Dans les rues de Bordeaux et notamment sur la place de la Comédie, elle n’est pas non plus passée inaperçue.

Elle a profité des saveurs locales bordelaises après un séjour sur la côte Basque qui l’a amené notamment à Biarritz.

13 AVR 2017

**SOURCE :** Le Bonbon

## Eva Longoria est à Bordeaux

L'actrice Eva Longoria est de passage à Bordeaux... Et on la suit à la trace. Merci Instagram !

Bon, loin de nous l'idée de nous substituer à la presse people. Mais force est de constater que, si les stars américaines de passage en France font escale à Bordeaux, c'est que notre ville est devenue "the new place to be" !

Dernier exemple en date : Eva Longoria, alias Gabrielle Solis dans Desperate Housewives. La jolie actrice s'est arrêtée quelques jours dans le Port de la Lune, et elle n'est pas passée inaperçue ! Entre son repas au Chapon fin, sa visite à la Cité du vin, et ses flâneries citadines, Eva a été suivie de près par les instagramers Bordelais...

13 AVR 2017

**SOURCE :** France 3 Aquitaine Côté Châteaux

**JOURNALISTE :** Jean-Pierre Stahl

# Eva Longoria : le périple oenotouristique de la comédienne américaine à Bordeaux

L'actrice Eva Longoria a joué les touristes à Bordeaux avec son mari, grand amateur de vin. Un séjour où la comédienne a pu apprécier Mouton-Rothschild, le Chapon Fin et la Cité du Vin, se laissant photographier par de nombreux passants dans les rues de Bordeaux. Interview de Sylvie Cazes, propriétaire du Chapon Fin et présidente de la Fondation pour les Civilisation du Vin, qui l'a reçue dans la capitale mondiale du vin.

Sylvie Cazes revient sur le séjour très « enjoué » d'Eva Longoria, la fameuse Gabrielle Solis dans Desperate Housewives : « en fait Camille Sereys de Rothschild est amie d'Eva Longoria et l'a invitée deux jours à Bordeaux. Elles sont ainsi venues passer une journée à Bordeaux et ont déjeuné au Chapon Fin mardi, un déjeuner simple avec les vins de Mouton Rothschild ». Un moment fort convivial où l'actrice a bien voulu poser avec son chemisier » #winegoals « .

Elle a été charmante, très à l'aise, pas du tout star avec les gens et le personnel, très ouverte aux autres. Elle a un charme fou mais simple, pas du tout sophistiquée » Sylvie Cazes.

Lundi après-midi, elle est arrivée de Biarritz, après un séjour en Espagne avec son mari José Antonio Baston, grand amateur de vins. Elle a séjourné à Mouton car elle a un partenariat avec la marque Mouton Cadet. A l'occasion du festival de Cannes, elle organise au Mouton Cadet Wine Bar un dîner de charité au profit de sa fondation « the Global Gift Foundation« . Le prochain dîner (4e) aura lieu la 1ère semaine du festival de Cannes qui débute le 17 mai.

En tout cas, Eva Longoria a profité pleinement de son séjour à Bordeaux, n'hésitant pas à se balader en ville et à poser avec de nombreux fans pour des selfies. Au final, Sylvie Cazes a elle aussi été emballée par sa personnalité: « c'est une rencontre vraiment agréable, elle est drôle, charmante et très à l'aise. Elle était accompagnée de son mari, grand amateur de vin. Après le déjeuner, ils sont allés visiter la Cité du Vin, ils sont restés très longtemps dans la Cave de la Cité du Vin à poser des questions, ils sont vraiment très passionnés et lui connaît bien les vins du monde ».

14 AVR 2017

**SOURCE :** Le Populaire du centre

## Vu de Nouvelle-Aquitaine

Eva Longoria à Bordeaux. L'actrice américaine, rendue célèbre par la série Desperate housewives et son très médiatique mariage (puis divorce) avec la star du basket français Tony Parker, a passé quelques jours dans notre capitale régionale, rapportent nos confrères du journal Sud Ouest . Eva Longoria a notamment visité la Cité du vin, dont elle a partagé plusieurs photos sur les réseaux sociaux. Pour le plus grand bonheur de ses fans bordelais, elle s'est volontiers prêtée au jeu des selfies. Grâce à une publication sur sa page Facebook, on sait également qu'elle a déjeuné au restaurant gastronomique Le Chapon fin, invitée par Camille Sereys de Rothschild. [...]

18 AVR 2017

**SOURCE :** Sud Ouest

## Eva garder une bonne image de la ville Plus que tous les sondages ou premières places sur le podium

Eva garder une bonne image de la ville

Plus que tous les sondages ou premières places sur le podium des endroits plébiscités pour leur qualité de vie, c'est au type de people qui la fréquentent que l'on connaît la popularité d'une ville. Cette semaine, c'est Eva Longoria, splendide mais « desperate housewive » de son état, qui s'est faite l'ambassadrice bénévole de Bordeaux sur les réseaux sociaux. Elle a réalisé des selfies flous devant le Grand-Théâtre, s'est émerveillée des collections de bouteilles et du parcours permanent de la Cité du vin, et a dîné au Chapon Fin, un parcours somme toute assez classique quand on a un peu les moyens. Il faut savoir qu'à Corpus Christi, au Texas, ville dont elle est originaire, de telles merveilles n'existent pas. En revanche, à Bordeaux, il n'y a pas – la plupart du temps – d'Eva Longoria. C'est tout l'intérêt de ce genre d'échanges culturels. PHOTO ALBERTO PIZZOLI/AFP

24 AVR 2017

**SOURCE :** Closer

Closer

EVA LONGORIA

## Un nouvel espoir de bébé

Honolulu (Hawaii), le 16 avril En vacances à Hawaii, Eva Longoria et son mari José Baston profitent d'une escapade en amoureux. Et, sous le maillot de l'actrice, de nouvelles formes pourraient laisser penser qu'elle attend un heureux événement.

## A Bordeaux pour fêter l'anniversaire de José

Mi-avril, les Bordelais ont eu la surprise de croiser Eva et José.
C'est en amoureux, et en grands passionnés de vins, qu'ils sont venus dans la région fêter les 49 ans de José.
Pendant trois jours, ils ont posé leurs valises au Château Mouton Rothschild dans le Médoc.
Au menu de ce séjour : visite de la ville de Bordeaux, shopping, une table au meilleur restaurant de la ville, Le Chapon Fin, et même un tour au musée de la Cité du vin.

10 MAI 2017

**SOURCE :** L'Univers de Chloé

# Some Place Called Home – Blogueuse mode

Hello les petits chats j'espère que vous allez bien! Je reviens en forme après la fin de mes partiels ! Je me consacre entièrement au blog pendant environ 4 mois ! Je suis tellement contente. Il y a quelques semaines de cela j'ai photographié la belle blogueuse Estelle du blogging Some place Called Home, et comme à mon habitude, je vous laisse découvrir son univers.

[...]

Quelles sont tes adresses incontournables sur Paris et Bordeaux Monuments / Magasins /restaurants ?

LE SUKHOTHAI Place d'Italie à Paris (la bouffe avant la mode, oui oui). Le paradis du thaï, on y va au moins 1 fois toutes les deux semaines avec mon chéri. Leur poulet sauté épicé au lait de coco est une tuerie ! À Bordeaux, j'aimais beaucoup le Mama Shelter le soir, et j'ai découvert ce week-end le très chic restaurant gastro à l'intérieur très années 1920, Le Chapon Fin. Sinon, plus accessible, La Brasserie Bordelaise et ses noix de Saint-Jacques !

Côté magasins, je suis une inconditionnelle de Zara, j'y trouve des choses formidables. J'aime beaucoup Sézane. Et surtout, je me suis redécouvert une passion pour La Redoute, qui propose maintenant de jolies pépites. Niveau petits créateurs, j'aime Des Petits Hauts, les bijoux Lou.YETU. Me promener dans les rues du Marais ■

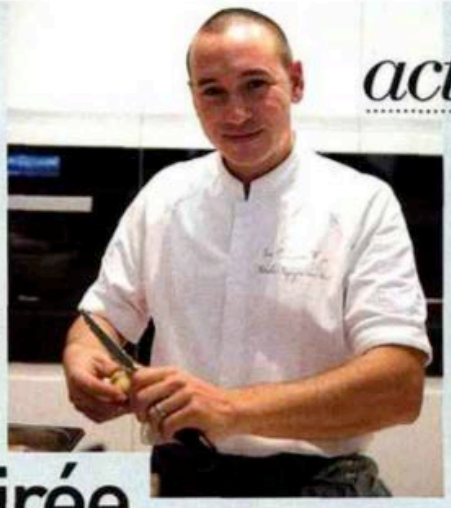
[...]

18 MAI 2017

**SOURCE :** Bordeaux Madame

# Soiree gastronomique chez Porcelanosa

actu



Le Chef Nicolas Nguyen du restaurant le Chapon Fin

## Soirée gastronomique *chez Porcelanosa*

**La société** d'électroménager Miele, partenaire de Porcelanosa, a organisé un événement dans le superbe magasin Porcelanosa. Les invités ont eu le privilège de pouvoir observer Nicolas Nguyen, chef du restaurant le Chapon Fin, cuisiner sous leurs yeux, dans une cuisine d'exposition composée d'éléments Porcelanosa et Miele, bien entendu ! Une superbe occasion de découvrir l'utilisation de certains produits tout en se régalant les papilles ! Un événement original et réussi.

03 JUI
2017

**SOURCE :** Bordeaux Gazette

**JOURNALISTE :** Dominique Mirassou

# Les Rocailles bordelaises, le Bar Castan, le Chapon fin, histoire …

Alors que l'Art Nouveau dans les années 1890 à 1910 cherche dans la nature un domaine d'inspiration inédit et que de fausses roches en ciment sur une armature de fer agrémentent les jardins dès cette époque, telles les grottes de Majolan à Blanquefort, à Bordeaux, la fausse rocaille va investir les intérieurs.

[...]

## Le Chapon Fin …

**Alors que Dubern ouvrira en 1914, c'est à la fin du XIXème siècle que le « Chapon fin » impose son renom. En 1897, un homme du monde très éclectique, collectionneur avisé et escrimeur redouté, Louis Mendiondo, prend la direction d'un vieil hôtel-restaurant créé vers 1825 à l'angle des rues Montesquieu et Fénelon, le Chapon fin.**
A ses débuts, simplement fréquenté par les habitués du quartier et les acteurs du Théâtre Français, l'établissement est reconstruit en 1844, et un hôtel lui est adjoint. Mendiondo va tout bouleverser en faisant appel à Cyprien-Alfred Duprat, jeune architecte qui va composer pour le restaurant un extraordinaire décor de rocaille, tout en conservant dans le centre du restaurant, le dernier des platanes plantés au XVIIIème siècle sur ce terrain alors occupé par le couvent des Récollets.

[...]

07 JUI 2017

**SOURCE :** Objectif Aquitaine – La Tribune

**JOURNALISTE :** Mikaël Lozano



# "Le bureau à grande vitesse : Bordeaux-Paris en 2h04", le 20 juin à Bordeaux

La prochaine Matinale de La Tribune, organisée avec SNCF, portera sur le thème "Le bureau à grande vitesse : Bordeaux-Paris en 2h04", le mardi 20 juin à Bordeaux. Elle accueillera notamment Gwendoline Cazenave, directrice TGV Atlantique.

Avec Paris à 2h04 de Bordeaux dès le 2 juillet, la LGV va proposer une expérience du voyage enrichie et renouvelée. Quelle sera l'offre de la SNCF pour les voyageurs d'affaires et les entreprises ? Quels seront les nouveaux services ? Quelles seront les nouvelles tarifications ? Comment sera-t-il possible d'effectuer un aller-retour sur Paris dans la demie-journée ? Quelles nouvelles prestations seront proposées à bord des rames Océane ? Avec quelle qualité de confort pour travailler ou se reposer dans les meilleures conditions ? Quelles nouvelles opportunités imaginer pour le tissu économique bordelais et celui d'Ile de France ? Comment bénéficier au mieux de la nouvelle LGV qui va révolutionner les transports entre Bordeaux et Paris ? Ces questions seront abordées lors de la prochaine Matinale de La Tribune, organisée avec SNCF, avec :

- Gwendoline Cazenave, directrice TGV Atlantique

- Jérôme Laffon, directeur commercial et services TGV Atlantique

- Eric Redonnet, directeur délégué TGV Atlantique Nouvelle-Aquitaine

- Maxime Legrand, directeur des ventes entreprises France

*Mardi 20 juin de 8h30 à 10 h au restaurant Le Chapon fin, 5 rue Montesquieu à Bordeaux. Inscription préalable obligatoire avant le 16 juin.*

**>> Je m'inscris ■**

*par Mikaël Lozano*

12 JUI
2017

**SOURCE :** Paris Normandie

# Gastronomie. Un nouveau souffle au Saint Pierre (La Bouille)

Dans la cuisine du chef. En collaboration avec Le Petit Normand, un chef de la région partage l'intimité de son travail. Aujourd'hui, au Saint Pierre à La Bouille.

Dans les cuisines du Saint Pierre, à la Bouille, on déplace, on remplace, on repense, c'est le grand chamboulement ! Je suis accueillie par Ladislas Lefebvre, nouveau propriétaire des lieux depuis 2015 et bien décidé à insuffler un nouveau souffle au lieu. « Les cuisines datent de la création du restaurant, l'arrivée de notre nouveau chef a été l'occasion de les repenser » explique Ladislas Lefebvre. Alexandre Goniak, est le tout nouveau Chef du Saint Pierre, arrivé il y a trois mois de Melbourne avec un parcours déjà riche. Tout sourire, Alexandre se lance dans l'histoire de son parcours. « Je viens d'une famille de militaire, j'ai beaucoup voyagé et j'y ai pris goût. Dès que j'ai commencé à travailler, je suis parti dans le sud -est à la Bastide de Gordes, puis en Allemagne dans un restaurant étoilé, il y a eu ensuite Saumur et enfin Bordeaux, « Au Chapon Fin » avec Nicolas Nguyen, un vietnamien breton ! J'ai bien adhéré à ce mélange-là » plaisante-t-il « C'est mon passage au « Chapon Fin » qui m'aura le plus marqué avec une cuisine différente de tout ce que j'avais vu avant, même si parfois ça partait un peu loin, j'adore ! » insiste-t-il. « Et puis j'ai eu besoin de voir autre chose et je suis parti deux ans en Australie jusqu'à ce que l'établissement prenne une nouvelle orientation. Le changement opéré ne me convenait pas, c'était pour moi le moment de rentrer en France. »

Prendre un poste de Chef au Saint Pierre aura été un de ses choix les plus gonflés. « Le plus gros défi pour moi n'a pas été de prendre un poste de Chef, mais de venir ici. J'avoue qu'on a eu peur au début, passer de Melbourne à la Bouille, ce n'est pas rien » ironise-t-il. « Mais ça se passe bien. J'ai eu de la chance, les patrons me font confiance et j'ai carte blanche. J'arrive avec pas mal d'idées et de la modernité ».

Après un tel parcours, on se doute bien que la cuisine d'Alexandre n'aura rien de classique. « Je cherche à trouver des saveurs nouvelles. Je m'appuie sur les épices, les poivres, par petites touches, juste ce qu'il faut pour interpeller et dans le respect du produit » poursuit-il. À Gordes, chez Olivier Bouzon, Alexandre Goniak aura appris les bases de la cuisine traditionnelle, chez Nguyen, il apprendra à les transgresser, laissant courir dans l'assiette des notes venues d'Asie : « Ormeau, pomme granny smith et shitaké, sauce unagi (réduction à base de soja, mirin et saké), « Asperges vertes, pickles de tomates et yaourt au yuzu ». La carte navigue entre des classiques comme la demi-poularde rôtie avec une découpe en salle et des plats plus modernes comme le Saint Pierre en écailles de carottes, sabayon orange » cuit sous vide. « J'adore travailler le poisson pour la finesse des cuissons » précise Alexandre « Le poisson est un met fin et délicat avec lequel on peut faire plein de choses » se réjouit il. « Mon objectif, à court terme, est de pouvoir travailler en direct avec les pêcheurs du coin tout comme d'ailleurs avec les petits producteurs ». La cuisine de ce jeune chef s'est construite autour d'un certain nombre de principes « Il n'y a pas de plat sans légumes. Je n'imagine pas servir un poisson sans une belle garniture. Pour moi, les viandes se servent avec un bon jus, je propose en ce moment un filet de bœuf avec un jus à la bière. Pour les poissons j'adore les beurres montés, les sauces sabayon ».

Alexandre Goniak au travers d'une cuisine généreuse n'a qu'un souhait transmettre du bonheur dans l'assiette et avancer « Mon but, c'est de gagner une étoile. Ce ne sera sûrement pas tout de suite, mais à terme c'est le but. Il faut faire preuve d'ambition dans ce métier ». Une ambition que partage Ladislas Lefebvre, soucieux de « rendre au Saint Pierre ses lettres de noblesse ».

Le Saint Pierre, 4 place du bateau à La Bouille. Téléphone : 02.35.68.02.01, www.le-saint-pierre.com,

Ses bonnes adresses

Volailles et foie gras. La Ferme de la Houssaye, 120 La Ferme du Trèfle, à Épaignes. Tél : 02.32.42 53 53, www.fermedelahoussaye.com
Crèmerie. Maison Borniambuc , Fabrice à Fort Moville.Tél : 06.71.96.69.02.
Fromagerie. Dumesnil, 221 route du Castillon à Saint-Vincent-Cramesnil. Tél : 02.35.20.75.61.

# LGV Bordeaux - Paris : J-11 avant le "big bang"

## LGV Bordeaux - Paris : J-11 avant le "big bang"

Directrice TGV Atlantique de la SNCF, Gwendoline Cazenave fait le point sur la stratégie grande vitesse de la SNCF à quelques jours de l'ouverture de la nouvelle ligne Bordeaux-Paris. Elle présente également les différents changements pour les voyageurs qui vont accompagner cet événement qu'elle qualifie de "big bang".

La Tribune organisait hier matin dans les murs du restaurant Le Chapon fin, à Bordeaux, une Matinale en partenariat avec la SNCF sur le thème : "Bordeaux Paris en 2h04, le bureau à grande vitesse". Cet événement a permis à une centaine de personnes d'écouter Gwendoline Cazenave, directrice TGV Atlantique de la SNCF, venue présenter dans les détails les changements induits par l'ouverture de la ligne à grande vitesse (LGV) entre Bordeaux et Paris, le 2 juillet prochain. Cette journée sera "un moment historique pour Bordeaux mais aussi pour la SNCF car nous procéderons le même jour à l'ouverture simultanée de 2 lignes, avec celle de Paris-Rennes", précise-t-elle.

[...]

La Matinale a attiré une centaine de personnes au Chapon fin à Bordeaux.

# Les Primeurs 2016 de Crus et Domaines de France

actu | PHOTOS JOANNA MARGAN

## LES PRIMEURS 2016 DE CRUS & DOMAINES DE FRANCE

Début avril, la maison Crus et Domaines de France a organisé une superbe soirée autour d'un cocktail dînatoire au restaurant le Chapon Fin afin de célébrer les Primeurs 2016. La première partie de l'événement était consacrée à la dégustation des Primeurs, tandis que la seconde a laissé place au cocktail dînatoire. Ce rendez-vous annuel devenu incontournable à Bordeaux a été l'occasion de découvrir en avant-première le nouveau millésime 2016. Clients, partenaires et professionnels du vin (notamment anglais, californiens, hollandais, chinois) étaient présents au rendez-vous. Alain Juppé et Sylvie Cazes nous ont fait également l'honneur d'être présents en début de soirée. Un événement de haut vol !

M. Weiss (Jf Hille Grand), M. Dulong, M. Deroulede (directeur enseigne Grand)

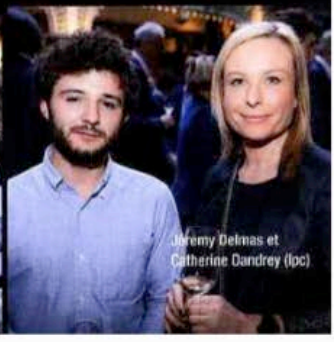
Michel Rolland et Laurence Brun (Château Dassault)

Charles Lemoine (Vignobles K), Jean-Myrtil Laurent (Château La Dominique) et Patrick Saldou (Grands Crus)

Séverine Delmas (Wine And Co), Antoine Gimbert et Arnaud Cordier

Pierre-Gilles (Château de La Marque) et José Sanfins (Château Cantenac Brown)

Florence Boulanger, Jérome Paris, Laurent Adrien, Sébastien Villeneuve (Grands Chais de France)



Jérémy Delmas et Catherine Dandrey (Ipc)

[...]

# Bordeaux : la belle réveillée

*les bons endroits*

*Bordeaux*

# LA BELLE RÉVEILLÉE

NOTRE BLOGUEUR MASQUÉ S'EN EST ALLÉ COURIR LES RUELLES ET LES VENELLES D'UN BORDEAUX CONTEMPORAIN POUR Y DÉNICHER QUELQUES NOUVELLES ADRESSES À L'INTENTION DES « VINEXPO-CLUBBERS » DE 2017

*TEXTES ET PHOTOS* ***LE COUREUR DE VIN***

**La guerre des étoiles :**

Pour ceux qui sont en mode luxe, calme et volupté, Bordeaux s'enorgueillit désormais d'une scène de haute gastronomie étoffée. Si vous ne voulez pas aller vous frotter aux bobos en baskets, filez à ***La Grande Maison*** de Bernard Magrez (05 35 38 16 16), abritée dans un séduisant hôtel particulier près du parc Rivière. Pierre Gagnaire y a placé un de ses plus fidèles lieutenant, le breton Jean-Denis Lebras. Seul rival deux-étoiles en ville, ***Le Pressoir d'Argent*** de Gordon Ramsay (05 57 30 43 04) est abrité dans le Grand Hôtel en face du Grand Théâtre. Vous pourrez y goûter la cuisine du jeune et prometteur chef israélien Gilad Peled. Et n'oubliez pas que ***Le Chapon Fin*** (05 56 79 10 10) a perdu son étoile en 2015, mais qu'il pourrait la retrouver prochainement. C'est donc le moment de profiter de la cuisine du jeune Nicolas Nguyen Van Hai qui s'offre à partir de seulement 35 euros au déjeuner et 99 euros le soir.

28 JUIN 2017

**SOURCE :** iDealwine

**JOURNALISTE :** Angélique de Lencquesaing



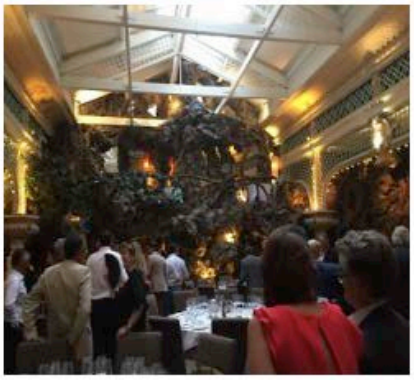
# Vinexpo, côté face : tapis rouge et paillettes pour les amateurs de grands vins

PAR ANGELIQUE DE LENCQUESAING 28 JUIN 2017

Vinexpo, côté pile, c'est une semaine dédiée aux rencontres d'affaires, aux dégustations et aux négociations commerciales. Côté face, c'est également un écrin incomparable pour accueillir les professionnels du vin, venus cette année de 150 pays différents. Une occasion unique pour entretenir et développer son réseau professionnel dans un cadre enchanteur. Retour sur quelques-unes de ces inoubliables soirées.

Vinexpo a pleinement réussi son pari pour cette 19e édition, réunissant au Parc des expositions plus de 30 000 visiteurs autour des quelque 2300 exposants venus d'une bonne quarantaine de pays. Les professionnels asiatiques, notamment, étaient présents en force, en tant que visiteurs mais aussi en qualité d'exposants. Cependant, les organisateurs n'avaient pas oublié que si Vinexpo est un lieu de rencontres professionnelles, celles-ci doivent se poursuivre dans un cadre plus détendu et festif, le soir venu. C'est ainsi que, au soir du 18 juin, la Cité du vin, étroitement associée à Vinexpo, a ouvert ses portes à l'Espagne, pays invité d'honneur de cette édition, pour une nocturne exceptionnelle ponctuée d'un buffet de tapas et d'une animation assurée par un trio de flamenco.

Le cœur de la ville de Bordeaux a lui aussi battu au rythme des évènements organisés tout au long de cette semaine. La succession de réceptions a d'ailleurs largement débordé des enceintes de la ville pour remonter jusqu'en haut du Médoc ou s'étirer jusqu'aux confins de Saint-Emilion. A Bordeaux, Marie-Stéphane Malbec (dont la société de relations presse Lettres de Château a récemment rejoint le giron de l'agence Vizioz Communication) organisait ainsi un dîner autour de plusieurs domaines dans le cadre historique du Chapon Fin, propriété de Sylvie Cazes – et également directrice de la Cité du vin. L'occasion de goûter une belle série de grands crus de diverses régions. Outre le rosé délicieusement rafraîchissant et aromatique du Château de Ciffre, à Faugères, produit par la famille Lorgeril, ou le superbe Clos des Goisses 2007 de la maison Philipponnat, on pouvait, si on s'y prenait à temps, tremper ses lèvres dans le vosne-romanée les Beaux Monts 2009 de la maison Jadot. Les producteurs de Bordeaux étaient présents en force, offrant à la dégustation de beaux millésimes tels que Cantemerle 1982, Talbot 2000, Marquis de Terme 2010 ou encore Belle-Vue 2009, pilier des coups de cœur d'iDealwine. Château Guiraud était quant à lui offert à la dégustation dans le millésime 1989, somptueux, d'autant qu'il était servi en impériale.



[...]

30 JUIN 2017

**SOURCE :** Tout le vin

**JOURNALISTE :** Guillaume Seigue

# Vinexp'on / Vinexp'off

Vinexpo, quel est ce grand salon réservé aux professionnels du monde du vin dont tant de personnes à Bordeaux en entendent parler sans pouvoir y mettre les pieds ? C'est un évènement plutôt qu'un simple salon.

Une ville dans la ville qui se monte et se démonte le temps de 4 jours afin de favoriser les échanges commerciaux, les marchés prometteurs, les innovations dans le vin mais aussi et plus largement dans celui des spiritueux.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 30000 visites pour cette édition 2017 qui vient de fermer ses portes. Mais quel est cet eldorado bordelais qui déploie ses stands tous les deux ans ?Vinexpo c'est avant tout la vinosphère mondiale qui se réunie dans la capitale des vins le temps de quelques jours. Et ça en fait du monde ! Plus de 2300 exposants ont cette année décidé de venir échanger sur des thématiques très variées : que ce soit l'aspect commercial ou encore environnemental voir le Brexit (gros sujet dans le monde du vin actuellement), les milliers de visiteurs ont pu partager des avis, des contacts ou même directement des contrats durant ces quelques jours. Mais ce rendez-vous professionnel est aussi là pour entretenir un réseau, une image de marque, consolider des marchés. Et pour ce faire, quoi de mieux que de profiter des quelques jours à Bordeaux pour participer aux nombreuses soirées qui ont clôturé les (très) chaudes journées de ce mois de juin ?

En effet, la particularité de ce salon c'est de joindre l'utile à l'agréable et profiter de moment dits  off  pour faire des connaissances de manière informelle, nouer de nouveaux liens entre maisons et négociants ou acheteurs et surtout échanger des cartes de visites sans la pression de la journée et le tout dans un cadre bien plus relaxant qu'est ce lui des châteaux ou des restaurants feutrés.
J'ai eu cette année, l'occasion de participer à plusieurs soirées  off  totalement différentes et même pour moi, cela a été l'occasion de belles rencontres et de nouvelles associations à venir.
Que ce soit sur un bateau comme la soirée organisée par Gonzague et Claire Lurton sur le Sicambre sur la Garonne, ou encore une soirée incroyable au Chapon Fin – le plus vieux restaurant de la ville – en compagnie de tout le gratin du vin totalement accessible aux interviews et aux discussions plus discrètes, tout Bordeaux se transforme discrètement durant les 4 jours du salon. Pas un endroit de la ville n'échappe à une soirée dégustation ou de rencontre, et les vignobles encore moins.

Mais Vinexpo c'est aussi un cadre  on  avec la vie quotidienne des exposants sur leur stands, enchainant les rendez-vous, les dégustations ou même les conférences comme celle proposée par Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde 1992 – mon idole) et Gabriel Lepousez (docteur et chercheur en neuroscience) sur le thème de la neuroscience lorsqu'elle s'invite dans la dégustation. Passionnante.

Bref, Vinexpo c'est un salon qu'on attend avec impatience et qui, une fois que l'on est entrainé dans son tourbillon, se transforme en véritable marathon car toute la planète du vin se concentre au même endroit. Il devient alors compliqué de jongler entre les rendez-vous et notre calendrier doit scinder beaucoup de rencontres en deux. En fait il faudrait 1 Vinexpo par an pour pouvoir tout faire et tout organiser !
Gros chamboulement à venir pour l'édition  2019, la date sera sans doute plus avancée dans l'année pour palier à la chaleur et permettre à tous de travailler dans de bonnes conditions et surtout, déguster les vins comme il se doit.
Croyez-moi, Vinexpo, c'est du sport ! Plus de 12 km à pied par jour dans 3 immenses bâtiments dont un qui fait plus de 800m de long pour 60 de large ! Alors si vous avez prévu de venir en 2019, les baskets sont encore nos meilleures amies !

04 JUL 2017

**SOURCE :** Bordeaux Tendances

BORDEAUX TENDANCES

## PORTRAIT DE BLOGUEUR #13 : EVA AINSWORTH

Cette semaine nous avons rencontré Eva Ainsworth, instagrameuse bordelaise de plus en plus suivie et appréciée pour ses belles photos. Voyages, food, beauté, mode : on vous laisse découvrir son univers !

[...]

**Votre restaurant préféré à Bordeaux ?**

Le chapon fin ! Le lieu est magique, les plats.. je n'en parle même pas ! Malheureusement, je ne peux pas y manger régulièrement ! haha

[...]

22 AOÛ 2017

**SOURCE :** Bordeaux Tendances

BORDEAUX TENDANCES

## Les visites originales à Bordeaux

Bordelais, vous êtes surement tanné des explications sur l'histoire du Pont de Pierre, de la Place de la Bourse et du Monument aux Girondins. Vous savez tout de Bordeaux.

VRAIMENT ?
On est sûrs que parmi notre sélection de visites originales, il y en a au moins une que vous ne connaissiez pas ■

[...]

**LE CHAPON FIN**

Bon, celui-ci ne se visite pas. Mais on vient de vous offrir une très bon prétexte pour programmer un repas dans ce restaurant. C'est un lieu singulier fondé en 1825 et ancré dans l'histoire de la ville de Bordeaux. On y vient autant pour la cuisine que pour admirer la salle décorée de rocaille, surplombée d'une magestueuse verrière. Un véritable saut temporel vers la Belle Epoque.

Dans l'assiette, les mets sont raffinés et préparés selon l'inspiration du Chef à partir de produits de saison. Une halte plaisir pour les sens !

5 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
Leur site

crédits photo : Lucky Studio, Extabrayat, Frédéric Guy, Neustockimages

[...]

02 OCT 2017

**SOURCE :** Terre de Vins

**JOURNALISTE :** Julie Rieux

# Finalistes Tour des cartes 2016-2017 : Restaurants gastronomiques

Ce sont les hérauts du vin au restaurant en France. Alors que la 2ème édition du concours Tour des cartes commence, voici les plus belles cartes de restaurants gastronomiques primées l'année dernière.

Finalistes dans la catégorie « restaurants gastronomiques ».

L'Etang du Moulin 25210 Bonnetage
Auberge du vieux puit 11360 Fontjoncouse
Le Seran 14250 Audrieu
Le château de l'Yeuse 16100 Chateaubernard
Restaurant Jérôme Nutile 30000 Nimes
Le chapon fin 33000 Bordeaux
Les belles perdrix (château Trolong-Mondot) 33330 Saint-Emilion
Restaurant Cellier Morel 34000 Montpellier
Auberge du bon laboureur 37150 Chenonceaux
Les Caudalies 39600 Arbois (photos ci-dessus)
Anne de bretagne 44770 La plaine sur Mer
La Laiterie 59130 Lambersart
A la cour d'Alsace 67210 Obernai
Raphaël Vionnet 74200 Thonon-les-bains
Aux jardins des délices de l'Abbaye de Talloires 74290 Talloires
Le Gaigne 75008 Paris
Le petit sommelier 75014 Paris
Cobea 75014 Paris
Hotel Crillon le Brave 84410 Crillon le Brave
Les Bas-Rupt 88402 Gerardmer

Pour en savoir plus sur la 2ème édition du Tour des Cartes, suivez ce lien.

Si vous souhaitez vous aussi participer au concours, cliquez ici.

Le Tour des cartes est un concours gratuit grâce au concours de partenaires qui s'engagent à nos côtés pour promouvoir les belles cartes de vin en restaurant : CIVB (Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux) ; France Boissons ; Vinexpo ; Vins de Pays d'Oc IGP.

14 NOV 2017

**SOURCE :** Sud Ouest

# Trois choses à savoir sur Bordeaux SO Good

## Bordeaux S.O Good

### TROIS CHOSES À SAVOIR SUR

1 Les incontournales du festival des fins gourmets

Le bal gourmand de Bordeaux S.O Good va investir toute la ville pendant trois jours. Mais pour se mettre en appétit, direction le Hangar 14 où battra le cœur du festival avec la grande halle gourmande et son marché d'excellence (entrée libre) qui rassemblera une centaine de producteurs. L'itinérance gourmande pourra se poursuivre dans les restaurants partenaires de l'événement et membres de l'Umih 33 qui proposeront tout le week-end un menu " Les Saveurs de l'huître ", avec la complicité de duos d'ostréiculteurs et de vignerons de l'Entre-deux-Mers. Enfin, pour vivre une expérience gustative unique, rendez-vous dans l'un des dîners d'ex- ception de la nuit des banquets. Une vingtaine de banquets se dérouleront de manière simultanée samedi soir. Réservations sur le site.

2 Les nouveautés de cette 4e édition

Rendez-vous inédit de cette nouvelle édition, le défi " Les accords audacieux " verra s'affronter 220 participants, en équipe, autour de la réalisation de bouchées à partir d'un panier d'ingrédients imposés et d'une sélection de différents vins. Le but étant de proposer le meilleur accord mets et vins possibles pour séduire le collectif de chefs " Les Afamés " et les formateurs de l'École du vin de Bordeaux, à la fois coaches et jurés de cette master class géante. Dimanche, de 14 heures à 17 h 30, au Palais de la Bourse. En prévente : 25 euros sur le site jusqu'à demain. Sur place (H 14) à partir de vendredi, 12 heures.

Les ateliers culinaires attirent de nombreux gastronomes comme ici avec Nicolas Nguyen, le chef du Chapon fin. PHOTO C. PETIT

Tout aussi nouveau, le rallye gourmand du dimanche matin réunira 150 personnes dans les rues de Bordeaux. Munis de leur carte d'orientation et de leur passeport gourmand, les festivaliers partiront à l'assaut de boutiques et commerces bordelais qui leur réservent des animations et défis. Le 19 novembre de 9 h 30 à 13 h 30. Prévente : 20 € adultes, 12 € moins de 18 ans, gratuit pour les enfants. Sur place (H 14) : 25 € adultes, 14 € moins de 18 ans

3 Les temps forts à ne pas manquer

Ils sont nombreux mais s'il ne fallait en retenir que quelques-uns, citons la criée aux poissons, samedi à 16 heures, sur la place de la Bourse, la ferme éphémère qui investira les quais de Bordeaux, toujours samedi de 10 à 18 heures, avec ses animaux et ses produits régionaux, ou encore le défilé des confréries, dimanche matin. Enfin, des cours de cuisine seront proposés tout le week-end au H 14. L'occasion de passer une heure à concocter un bon petit plat grâce aux conseils avisés d'un chef. Sans oublier les cours de cuisine et ateliers de pâtisserie pour les petits gourmets sur le Village des jeunes au H14. Prévente : 10 € adultes, 5 € enfants. Sur place : 12 € et 6 €.

Infos :

S. D. ■

21 NOV 2017

**SOURCE :** France 3 Aquitaine Côté Châteaux

**JOURNALISTE :** Jean-Pierre Stahl

# Une belle démonstration de sommellerie à Exp'Hotel

20 NOV

## Une belle démonstration de sommellerie à Exp'Hotel

Publié par Jean-Pierre Stahl le 20/11/2017 à 17:07:24

**Les sommeliers de Bordeaux avaient rendez-vous aujourd'hui du côté de Bordeaux Lac pour Exp'Hôtel, le salon de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Leagh Barcley du Chapon Fin a remporté l'épreuve.**

Christophe Chateau du CIVB, avec Alexandre Morin, Leagh Barkley et Dimitri Nalin © Cyril Bleeker de Ecole de Sommellerie Cafa Formations

Un petit concours avait lieu aujourd'hui à Exp'Hôtel, le grand rendez-vous des professionnels de l'Hotellerie et de la Restauration. Parmi les disciplines à l'honneur, bien sûr la sommellerie pour laquelle le CIVB avait oraganisé un Trophée Michel Rolland.

C'est au final au Leagh Barkley du restaurant le Chapon Fin qui s'est imposé devant Dimitri Nalin? 2e de la Grande Maison (Pierre Gagnaire-Bernard Magrez) et enfin devant Alexandre Morin, 3e ancien chef sommelier du Chapon Fin et du Point Rouge. Bravo à tous les 3. Le vainqueur a gagné un séjour d'une semaine à Hong-Kong pour les 20 ans de Vinexpo Asie.

22 NOV 2017

**SOURCE :** France Inter - On va déguster

**JOURNALISTE :** François-Régis Gaudry

# On va déguster dresse le couvert à Bordeaux

## On va déguster dresse le couvert à Bordeaux

▶ 54 minutes

(RÉ)ÉCOUTER

**A l'occasion de la 4e édition du Festival Bordeaux S.O Good, On Va Déguster dresse le couvert en direct et public depuis le Palais de la Bourse. Comment la capitale girondine a opéré sa révolution gastronomique et œnologique ? On en parle et on déguster avec un chef, une vigneronne, une journaliste et nos chroniqueurs.**

*Festival Bordeaux So Good - Cour Mably - La Cène © Artiste Associé*

[...]

### Sylvie Cazes

En 1989, après des études de langues étrangères et une formation à l'Institut d'oenologie puis à l'Institut d'Administration des Entreprises, Sylvie Cazes rejoint son frère Jean-Michel Cazes au sein du groupe composé des propriétés d'AXA-Millésimes (dont le château Pichon-Longueville) et celles de la famille Cazes (dont le château Lynch-Bages). Durant 20 ans, aux côtés de son frère, elle assure la communication du groupe et le développement de ses activités oenotouristiques. Parmi ces activités, Bordeaux Saveurs, agence de voyage spécialisée dans la conception de séjours dans les plus belles régions viticoles.

En 2008, elle devient **présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux**. En 2011, après un Executive MBA à l'école HEC de Paris, Sylvie Cazes devient **présidente du conseil de surveillance des propriétés familiales** (dont Lynch Bages) et d'autre part, directrice générale durant deux années, des propriétés du groupe Roederer à Bordeaux (les châteaux Pichon-Longueville Comtesse de Lalande et de Pez). Tout en développant l'**agence Bordeaux Saveurs**, elle reprend également le **restaurant le Chapon Fin**, une institution de la gastronomie bordelaise. Elle apporte un souffle nouveau au restaurant en recomposant une équipe jeune et créative autour du jeune chef Nicolas Nguyen Van Hai. En mai 2014, Sylvie et ses trois enfants acquièrent l**e Château Chauvin, Saint-Emilion Grand Cru Classé**, avec la volonté de poursuivre le travail réalisé jusqu'alors tout en donnant à la propriété les meilleurs atouts pour réussir cette nouvelle page de son histoire. Parallèlement à ses missions dans le monde viticole, Sylvie Cazes est **Conseillère Municipale de la ville de Bordeaux de 2008 à 2014**. A partir de 2008, elle prend en charge la création d'un projet cher à Alain Juppé, la mise en place d'un grand équipement culturel, lieu de découverte, d'échange et de culture, illustration de la diversité et de la richesse des civilisations du vin : La Cité du Vin, inaugurée le 31 mai 2016. Sylvie Cazes est aujourd'hui **présidente de la Fondation pour la Culture et les Civilisations du Vin, qui anime la Cité du Vin**.

Le site du Château Chauvin

[...]

07 DÉC
2017

**SOURCE :** Figaro Nautisme

# Bordeaux

Bordeaux est la ville de l'art de vivre à la française : haute gastronomie, vignobles aux grands crus, culture, finesse et grande histoire. "J'aime les habitants de Bordeaux et leur vie toute épicurienne", disait Stendhal, pour qui Bordeaux était "la plus belle ville de France".

Pourquoi faire escale ?

[...]

Se restaurer

Le Café du Port
En terrasse de ce restaurant traditionnel, abrité au cœur d'un ancien hangar à bateaux, vous pourrez ravir vos papilles en savourant une cuisine de produits frais, tout en admirant les quais, le pont de Pierre et la flèche de la basilique Saint-Michel. Si vous le souhaitez, il est possible d'accoster au pied du restaurant au ponton "Benauge", réservé aux plaisanciers. Tél. : 05 56 77 81 18

Le Chapon Fin
Laissez-vous surprendre par ce restaurant, l'un des tout premiers à être étoilé par le guide Michelin en 1933. Il continue d'étonner, par son décor de rocaille, mais aussi par sa cuisine fine et délicate qui ne cesse de se moderniser.
Tél. : 05 56 79 10 10

La Petite Gironde
Sur les bords de la Garonne, rive droite, vous pourrez vous régaler dans le cadre magnifique du Parc aux Angéliques, avec une vue sur les quais des Chartrons. L'équipe de ce restaurant familial est composée de passionnés qui vous concoctent des plats savoureux à base de produits frais de saison. Tél. : 05 57 80 33 33

L'Estacade
Situé sur la rive droite, en face de la place de la Bourse, ce restaurant sur pilotis jouit d'une belle lumière et d'une vue privilégiée sur Bordeaux et son fleuve. La cuisine est authentique mais aussi atypique, notamment lorsque le chef associe le savoir-faire culinaire de la Méditerranée et les plats classiques du Sud-Ouest.
Tél. : 05 57 54 02 50

# 023 Le Chapon Fin

1825-1987

5, rue Montesquieu | *Tram C,* *Grand Théâtre*

© Michel Dubau

Déjà connu au XIXe siècle, notamment pour avoir accueilli en 1870 les membres du gouvernement en exil à Bordeaux, la réputation du Chapon Fin s'est établie grâce à l'essor du tourisme automobile et aux riches voyageurs faisant étape en Gironde sur la route pour leur villégiature en côte Basque.

## Un siècle de gastronomie

Le grand changement intervient en 1900, lorsqu'un nouveau propriétaire, Louis Mendiondo, et le cuisinier de talent Joseph Sicart confient à un jeune architecte bordelais novateur et audacieux la rénovation du restaurant. Cet architecte, Cyprien-Alfred Duprat, y construit le fameux rocher et le surprenant décor de rocaille qui est aujourd'hui en place. Dans la cour intérieure, le dernier platane centenaire du jardin des Récollets, aujourd'hui disparu, est entouré de rocailles et de grottes artificielles. La suggestion d'un espace naturel minéral comme cadre d'une salle de restaurant s'accorde bien avec l'élan pour le végétal propre à l'Art nouveau, et que l'on retrouve plus modestement au bar Castan (2, quai de la Douane). Des nymphes en plâtre, moulages des bas-reliefs de la fontaine des Innocents (1549) de Jean Goujon à Paris, complètent ce répertoire décoratif qui suggère le mystère et l'intimité, propices à la dégustation d'une cuisine inventive et raffinée. Toulouse-Lautrec en fait sa cantine, Sacha Guitry, Sarah Bernhard, Cécile Sorel, Monet Sully, Alphonse XIII, Anatole France, le sultan du Maroc, Edouard VII, artistes, têtes couronnées et célébrités en font une table de prédilection et ne jurent plus que par le « Potage Reine », le saumon Régence, le rocher de foie gras ou le pudding glacé. En 1933, Le Chapon Fin est l'un des premiers restaurants gastronomiques triplement étoilés de l'histoire ; le restaurant fait d'ailleurs partie des 33 premiers établissements étoilés par le guide Michelin. Mucha, le célèbre artiste tchèque et père de l'Art nouveau prend pension au Chapon Fin et paie en nature : l'entrée du restaurant est orné de deux panneaux peints par l'artiste.

© Michel Dubau

## Le nouveau Chapon Fin

Après sa fermeture en 1960, Francis Garcia fait revivre ce lieu mythique en 1987 en y ajoutant une verrière et transforme la grande salle en un somptueux jardin d'hiver. Presque intégralement restauré par les propriétaires actuels, le décor est aujourd'hui épuré : les rocailles, plus présentes que jamais, dialoguent avec les tons orange, gris et vert des colonnes, pendant que le velours très présent vient adoucir l'austérité de l'ensemble. Le restaurant a conservé son étoile au guide Michelin, et le chef Nicolas Nguyen propose une cuisine authentique et contemporaine construite autour des meilleurs produits locaux.

Ouvert du mardi au samedi.
Renseignements : 05 56 79 10 10
www.chapon-fin.com

À lire : Xavier Rosan, « La Belle Époque des brasseries bordelaises », *le festin n°92*, décembre 2014.

# Une cuisine bordelaise

## *Une cuisine bordelaise*

La cuisine bordelaise, délicatement relevée, s'accommode d'ail, d'échalote et d'épices mesurées. L'exquise saveur des sauces tient à l'emploi judicieux des vins. Pour les Anciens, la lamproie à la bordelaise, en matelote, aux poireaux et au vin de Saint-Émilion était - et reste - au ***Chapon Fin***, institution centenaire du 5 rue Montesquieu, le parangon des vertus culinaires girondines. Les huîtres d'Arcachon accompagnaient le vin blanc méconnu de L'Entre-deux-Mers. Il en est de fameux... La soupe d'orphie, de loubine et de mulet, faisait avec la pomme de terre et le poireau, le régal des amateurs. L'estuaire offre encore l'alose grillée, le saumon, le merlu à la bordelaise. Incomparable reste l'agneau de Pauillac, dont la mère dit-on, a brouté entre les pieds de vigne, et le bœuf de Bazas grillé aux sarments de cabernet sauvignon.

Retenons aussi l'usage de déguster à toute heure les huîtres d'Arcachon avec une crépinette grillée, confectionnée en saison avec un peu de truffe fraîche. Le chroniqueur Jacques Ballarin recommande le bœuf gros sel, les tricandilles et la tête de veau de ***L'Assiette Bordelaise*** (8 quai des Chartrons) ainsi que l'ambiance "casse-croûte à la fourchette" du ***Cochon Volant*** (22 place des Capucins). J'ajouterai ***Le Petit Commerce***, brasserie avec cave voûtée où l'on sert d'excellents produits de la mer ainsi que des tapas dans une ambiance chaleureuse (22 rue Parlement Saint-Pierre) ainsi qu'un bistrot à l'enseigne de ***Glouton*** (15 rue des Frères Bonie). ***Le Boutique Hôtel*** du 3 rue Lafaurie Monbadon réussit à recréer un luxe intimiste dans un hôtel particulier du 18e siècle. Parmi les néo-bistrots, le ***Soléna*** de Victor Ostronzec (5 rue Chaufour) est le plus en vue, avec ***Hâ*** de Grégoire Rousseau (50 rue du Hâ) et son menu mystère. Parmi les classiques, la ***Brasserie Bordelaise*** (50 rue Saint-Rémi) tient son rang : la blonde d'Aquitaine est au coude-à-coude avec la simmental et le bœuf de Bazas. Le bistrot à vins ***Soif*** (35 rue du Cancéra) est idéal pour un épatant moment de détente.

Le Chapon Fin

BORDEAUX

# PRESSE INTERNATIONALE

# Where to...Eat, Drink and Stay In Bordeaux

## Where to...Eat, Drink and Stay In Bordeaux

**BAR DE BOUCHER** A local, favorite steakhouse, avid meat enthusiasts should add this spot to the must-visit list. Diners are invited to select their own cut of meat and its temperature preparation.
barduboucher.com

**LE CHAPON FIN** Counting Toulouse Latrec and other esteemed diplomats among its patrons, the restaurant burst onto the stage in the 19th century. Boasting more Michelin stars that one can count on two hands, this spot is a must for the foodies.
chapon-fin.com

**CHEZ FRED** Charming and offering breathtaking views, the restaurant is a great option to grab a small bite or glass of wine during a tour in the historic district.
+33 5 56 30 91 01

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC**
Co-owned by LVMH's chairman and chief executive officer, Bernard Arnault and Baron Albert Frère, the legendary winery was revived when the two friends purchased it. Dating back to the 15th century, fashion industry insiders and wine fanatics will enjoy the location steeped in history and refreshed with updates.
chateau-cheval-blanc.com

**MAISON DU VIN DE SAINT-EMILION**
Seasoned sommeliers and novices alike will educate their palettes at Saint-Emilion's wine school with micro-sized tasting sessions. each student will buzz away.
en.vins-saint-emilion.com/visit/maison-du-vin-saint-emilion

**CHÂTEAU GRAND BARRAIL**
Those looking for a little pampering following a day of wine tours or board room meetings will enjoy this four-star hotel that's conveniently located near its medieval town and Saint-Emilion.
grand-barrail.com

**MAMA SHELTER** For a trendy take on where to stay, consider Mama Shelter. Offering vibrant rooms at an affordable cost, this hotel offers energetic bars and restaurants for youthful patrons.
mamashelter.com/en/bordeaux

10 FÉV 2017

**SOURCE :** Wessex Scene - Royaume Uni

**JOURNALISTE:** Sophie Olver

# Most romantic french destinations beyond Paris : Part 1

Paris – the city of art, the city of lights, the city of love. The French capital has become famous for being the place where romance blossoms; whether that be by admiring the sunset from the top of the Eiffel Tower, taking a moonlit stroll down the River Seine, or a romantic dinner down a hidden alley of restaurants. Paris of course lives up to its reputation, however, with Valentine's Day coming up, France holds a multitude of romantic destinations for a couple's retreat away from the hustle of the most popular, bustling French city.

[...]

Bordeaux:

Bordeaux, a popular French destination, known for its wine, is also an enticing alternative destination to Paris. Bordeaux offers the advantages of a city, yet it is not ruined by overwhelming tourism and commotion. A city you can explore by foot, presenting beautiful architecture, the Garonna river, vineyards and winding streets. Take a romantic visit to the finest winemakers at Saint-Emilion, and then enjoy an unforgettable dinner at the award-winning restaurant Le Chapon Fin. The city is scattered with high-end fashion houses, yet its narrow streets also provide a great maze to walk around arm-in-arm admiring its local shops, churches and architectural masterpieces, as well as its Roman Catholic Cathedral dating back to the 11th century. The city holds a Grand Theatre home of opera and ballet, for a romantic evening performance. Bordeaux is a great place for the romantic city experience, away from a multitude of unpleasant tourism.

[...]

14 FÉV 2017

**SOURCE :** International Traveller - Australie

**JOURNALISTE :** Susan Gough Henly

# Bordeaux on a plate: 5 unmissable places to wine and dine

You'd expect no less from a city renowned for creating fine wines. Bordeaux's mix of top-notch eateries include Michelin-starred restaurants, dishes with locally sourced ingredients, and traditional french fare that'll have you returning for more. Words Susan Gough Henly.

1. La Grande Maison

Superstar chef Joël Robuchon, whose various restaurants have a combined 28 Michelin stars, offers an appealing mix of classics, including roast meats carved at the table, and a refreshing array of exquisite vegetable dishes. The wine list offers 259 Bordeaux Grands Crus Classés. lagrandemaison-bordeaux.com

2. Le Chapon Fin

The deliciously rococo  Le Chapon Fin with its grotto interior is Bordeaux's oldest restaurant. These days its Vietnamese French chef has a light touch with the classics.

3. Garopapilles

Its fork-wine glass logo says it all: hand-made wines and the finest cuisine on an equal footing. And you can get a 10 per cent discount at the wine shop on the day you visit the restaurant. garopapilles.com

4. Miles

Four classically trained friends from the four corners of the globe (Israel, New Caledonia, Vietnam and Japan) have joined forces to create a daily tasting menu of exquisite market-driven fare. restaurantmiles.com

5. Belle Campagne

Bordeaux's most committed locavore restaurant with all ingredients sourced from local farmers and fishermen. There's a downstairs Brooklyn-esque tapas bar, while the airy upstairs restaurant has a pretty balcony overlooking the St Pierre neighbourhood.

18 FÉV 2017

**SOURCE :** Complete France - Royaume Uni

**JOURNALISTE :** Emma Rawle

# Bordeaux: an insider’s city guide

Known for its wine, Bordeaux is an up-and-coming city that is growing in popularity. Here’s our insider’s guide to the main attractions, restaurants and hotels and the areas to buy property in Bordeaux

Think of Bordeaux and you’ll no doubt think of wine, and that’s hardly surprising given that the area boasts more than 60 appellations, 115 hectares and almost 9,000 wine makers. However, it’s not all about wine and the up and coming city of Bordeaux is gradually growing its reputation as an ideal city break location – voted one of the cities to visit in 2017 by Lonely Planet. And with the opening of a new high-speed train line from Paris in 2017 meaning that you can travel from Paris to Bordeaux in just 2 hours, Bordeaux’s popularity as a weekend break destination is only likely to increase.

Bordeaux has seen many changes over the last few years, thanks to the hard work of mayor Alain Juppé in cleaning up the city which eventually led to its inclusion on the list of UNESCO World Heritage Sites in 2007. Bordeaux is now a fascinating blend of 18th-century grandeur and a modern, vibrant city that is attracting more and more people to live, work and visit.

Capital of the Nouvelle Aquitaine region and the Gironde department, Bordeaux is located in south-west France on the banks of the River Garonne and the Gironde estuary, is a stone’s throw from the Atlantic coast and is surrounded by vineyards. Bordeaux airport is a major airport with regular flights from the UK.

[...]

Restaurants in Bordeaux
Le Chapon Fin has been at the heart of Bordeaux cuisine for nearly 200 years and was one of the first restaurants to receive 3 Michelin stars in 1933. The interior is designed in a grotto style with rough stone walls and candlelit niches. Regulars over the years have included Toulouse-Lautrex and Sarah Bernhardt. Menus from €28.
[...]

03 MAR 2017

**SOURCE :** Inesquecivel Casamento - Brésil

**JOURNALISTE :** Teresa Perez

# Lua de mel em Bordeaux: ideal para apaixonados por vinho

Passar a lua de mel em Bordeaux, na França, pode ser a escolha perfeita para quem quer aliar história e lindas paisagens à degustação de rótulos conhecidos internacionalmente. Que tal?

Bordeaux é a capital da região de Aquitaine e também o centro de algumas das mais importantes vinícolas da França. As vinhas locais, com seus rótulos Margaux, Médoc, Sauternes e Saint-Emillion, são a síntese do vinho francês – doce ou seco, branco, tinto ou rose, há Grand Crus para todos os paladares.

Rica cidade portuária localizada em uma curva do rio Garonne, Bordeaux prospera desde a Era Romana e mantém um elegante e bem preservado centro histórico. Nos séculos XVIII e XIX, a cidade passou por mudanças que a modernizaram, com a construção de praças, fachadas ornamentadas, pontes e estradas de ferro.

[...]

RESTAURANTES IMPERDÍVEIS

♥ Brasserie Le Noailles: brasserie de estilo parisiense com uma excelente seleção de vinhos Bordeaux.

♥ Le Chapon Fin: com atmosfera formal, o refinado Chapon Fin serve culinária francesa tradicional, acompanhada por excelente carta de vinhos.

♥ Le Bar à Vin: indicado para o almoço no centro de Bordeaux, este bar a vin (bar de vinhos) é um dos mais badalados da cidade.

E aí, o que acha de passar a lua de mel em Bordeaux? Aproveite e saiba um pouco sobre a região do Vale do Loire, também na França.

18 AVR 2017

**SOURCE :** Elle Espagne

**JOURNALISTE :** Loreto Blanco

## Dónde comer las mejores tartas de manzana

En cuentos princesas, la Biblia, la física y hasta en la tecnología. La manzana ha jugado un papel fundamental en la historia de la humanidad y en la gastronomía no iba a ser menos. Estas son nuestras tartas preferidas del fruto prohibido, ¿será por eso que nos gustan tanto?

Empezamos con una tarta fina de manzana, o mejor dicho extremadamente fina. Con su característico tamaño individual, esta creación del gran Francis García, chef de Le Chapon Fin de Burdeos, llegó a Madrid en 1982 de la mano de Miguel Arias y del entonces equipo del ya cerrado Las Cuatro Estaciones. Desde aquel momento, la 'Tarta Fina de Manzana' se ha convertido en un clásico y en el más emblemático de los postres de los restaurantes del grupo Aspen.
Plaza de la Moraleja (Madrid).

[...]

28 AVR 2017

**SOURCE :** MSN estilo

## Dónde comer las mejores tartas de manzana

Empezamos con una tarta fina de manzana, o mejor dicho extremadamente fina. Con su característico tamaño individual, esta creación del gran Francis García, chef de Le Chapon Fin de Burdeos, llegó a Madrid en 1982 de la mano de Miguel Arias y del entonces equipo del ya cerrado Las Cuatro Estaciones. Desde aquel momento, la 'Tarta Fina de Manzana' se ha convertido en un clásico y en el más emblemático de los postres de los restaurantes del grupo Aspen.

Plaza de la Moraleja (Madrid).

15 MAI 2017

**SOURCE :** Exploring the world one place at a time

**JOURNALISTE :** Marau Dexerile

# Hotel Burdigala: Hotel Review

Bordeaux, a quaint town in the south-western region of France, might not be top of the average person's travel list, but wine lovers the world over would definitely have it pinned as a must-go destination.

While in Bordeaux, do check out the interactive and experiential wine museum, La Cite du Vin (city of wine in English). I would like to have stayed at a vineyard, and experienced all that it had to offer, but alas it was not to be, and I stayed at the Hotel Burdigala instead.

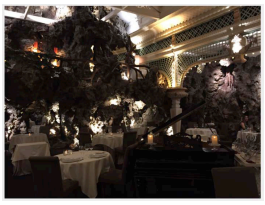
[...]

Read on for a BONUS on Le Chapon Fin, a beautiful restaurant with great food!

One of the oldest restaurants in Bordeaux, Le Chapon Fin is an institution unto itself.

I was instantly mesmerised by the grotto-style of the restaurant right after I stepped foot into it. It was really cool to be eating in a mini cavern of sorts! The overall ambience was very classy, and did you know, luminaries and royalty such as Georges Clemenceau, Edward VII of Britain, and King Alfonso XIII of Spain, had all graced this restaurant multiple times.

Being a fine dining establishment, the service was impeccable, and the food simply delicious. I also loved the small bag of sweet treats given to all diners after the meal.



Le Chapon Fin – Main Course (Pigeon with Asparagus, Buckwheat & Bacon)

Le Chapon Fin – Dessert (Orange Texture Style)

Le Chapon Fin – Sweets

21 MAI 2017

**SOURCE :** Digestivo Cultural - Brésil

**JOURNALISTE :** Elisa Andrade Buzzo

# Palácio dos sabores 2/5

Quem passa por esta altura da rua do Palais Gallien vai encontrar resquícios do tráfego intenso de bicicletas, autos e gente da praça Gambetta. É um pequeno trecho nervoso com mercearias 24 horas propagandeando sorvete norte-americano e frutas nas calçadas, além de fast-food: diversos kebabs, sanduíche de origem árabe com pão pita, carne de carneiro, molhos e salada, geralmente acompanhado de fritas; paninis; pequenas boulangeries com croissants, croque-monsieur (tipo de misto-quente); sanduíches em baguette, geralmente recheados com presunto e queijo ou atum e salada, é a maior pedida. E, se você procura um comercial, prato feito ou quilo, não encontrará nenhuma destas versões do crime. Abra a carteira e, alguns metros daqui, sente-se num restaurante com toalhas brancas que irá lhe servir entrada, prato principal, sobremesa e cafezinho. Quanto mais caro ele for, maior será a probabilidade de encontrar alimentos frescos e requintados em seu menu. Quanto mais descolada for a decoração, tenha em mente que aquela mirrada fatia de carne em seu prato provavelmente estava congelada, sem contar as ervilhas. No entanto, há um pequeno número de restaurantes, como o Palais de Saveurs, que une preocupação com a qualidade dos ingredientes e relativa economia de comer tudo em um prato só, o plat du jour (prato do dia). Pode parecer um atentado à alta gastronomia, mas trata-se de um bom restaurante, tudo fait maison e com preço acessível.

Nem mesmo guias como o Routard ou Petit Futé dão conta de descobertas gastronômicas que aliam preço razoável e qualidade ■ é necessário bater perna e entrar nos bistrots e restaurantes, experimentar o que eles têm a oferecer e lembrar-se de que, se as opções mudarem a cada dia e a escolha de pratos for reduzida até três tipos, você estará o mais perto possível de uma boa refeição tipicamente francesa.

Estando ou não nos grandes guias, o hábito na França dos restaurantes colocarem o menu com os preços do lado de fora é algo de uma franqueza impressionante. Como a pequena lousa na qual Coralie escreve os pratos do dia, repetindo-os em voz alta enquanto desenha curvas decorativas nas letras, está o menu de um popular petit bistrot familiar, o Le Petit Chaperon Rouge. Todos seguem, ao menos neste ponto, o lema "Igualdade" da República Francesa. A l'eau du robinet (água de torneira) é sagrada e fraterna ■ você vai encontrá-la em cima das mesas em garrafas de vidro, gratuitamente.

A poucos passos do cours Clemenceau, onde morava, venço o constrangimento e me aproximo do elegantíssimo Le Chapon Fin ■ criado em 1825, um dos primeiros estabelecimentos premiados pelo Michelin em 1933 ■ incrustado no famoso triângulo formado pelas avenidas Clemenceau, Intendance e Tourny, em pleno coração do centro. Toulouse-Lautrec e Sarah Bernhardt frequentavam-no. Percebe-se além, ao fundo do vasto corredor, clientes nas cadeiras estofadas de vermelho, o encosto pontiagudo como se resvalasse na decoração centenária de rocaille (tipo de decoração rococó feita com pedras e conchas). Misto de varanda europeia e gruta, a atmosfera é de riqueza e sonho; a beleza que se supunha imortal da Belle Époque ainda encontra-se lá de fato.

22 MAI 2017

**SOURCE :** Style & Then Some - Royaume Uni

# Three reasons to book a weekend in Bordeaux

I go to France every year because my dad lives there. This is great, because I am guaranteed a visit filled with good wine, even better food and stunning coastline every year. But it tends to mean I miss out on exploring the rest of our continental neighbour. France is lovely and enormous, and for someone who goes every year, I've seen very little of my native country

This year was time for a change. And so, to Bordeaux. And I can tell you exactly why… Cite du Vin. Yes that's right… Wine City folks. A city, of wine.

Cite du Vin opened a couple of years ago. It was dubbed a wine theme park at the time and I imagined slides you could ride and tumble into a ball pit where all the balls looked like big purple grapes, and I thought it might have a wine bottle-shaped mini train that took you from St Emillion land to Medoc land while you supped on merlot. I can tell you it has none of these things but it's one of the best museums I have ever experienced and if I didn't have a hundred other reasons why I'd recommend a trip to Bordeaux, I think this would warrant a day trip regardless.

Wine cities aside, Bordeaux is really worth a long weekend… and longer if you have time.

Here's why…

Food

[...]
And if you want posh nosh Place de la Comedie is where you'll find upmarket restaurants like Le Pressoir d'Argent and Le Chapon Fin

31 MAI 2017

**SOURCE :** BluArte - Italie

**JOURNALISTE** : Antonella Iozzo

**1/2**

# Le Chapon Fin Bordeaux, Dining experience con roccia scenografica

Le Chapon Fin Bordeaux , dining experience con roccia scenografica. Lo chef Nicolas Nguyen Van Hai,  porta l'arte del fine food al suo miglior livello. E se mangiare in certi luoghi è un arte, l'architettura e il design divengono alleati di bellezza e vestono l'ambiente.

Bordeaux – Dining experience. Il sapore e il ricordo storico sulla via del presente, Le Chapon Fin Restaurant Bordeaux, uno dei primi ristoranti con tre stelle Michelin nel 1933. Più che una tradizione un'istituzione, un simbolo, un'icona al n ° 5 Rue Montesquieu nel cuore del ricco Triangolo d'Or, i cui tre lati sono formati da Cours de l'Intendance, Cours Clémenceau e Allées de Tourny.

Fondato nel 1825 si consacra ben presto meta esclusiva dell'alta società e ambita pausa conviviale per i parigini durante i loro viaggi-vacanza nella mondana Biarritz. Il jet set internazionale di allora amava vivere il piacere culinario nelle sue forme più elevate, quelle rese celebri dal giovane chef parigino Joseph Sicart. E se mangiare in certi luoghi è un arte, l'architettura e il design divengono alleati di bellezza e vestono l'ambiente firmato dall'architetto Cyprien Alfred Duprat, che ha progettato anche la maison Cantonale de la Bastide e il terminal originale dell'aeroporto di Mérignac. Dining experience memorabile.

Sorprendere, stupire, affascinare è nella natura de Le Chapon Fin Restaurant. Con una scenografica messa in scena, che utilizza tanto verde e roccia artificiale l'architetto crea la suggestione di una grotta, l'evocazione fiabesca di un luogo solcato da mari lontani ed è come entrare nel mondo materico dei sensi e sentire l'eco dei sogni venirci incontro da curve e pareti frastagliate. Dining experience of course!

Intimo e romantico Le Chapon Fin Restaurant ha sedotto nei secoli artisti come il pittore Toulouse-Lautrec e l'attrice Sarah Bernhardt, politici come Aristide Briand, Georges Clémenceau e molte altre personalità di spicco che quando nel 1914 Bordeaux divenne per un breve frangente di tempo  sede del governo francese, sono stati sedotti dalla tavola del Le Chapon Fin Restaurant. Richiamo gourmet anche per Edward VII e Re Alfonso XIII di Spagna. Medaglioni, montati su partizioni, con alcuni di questi celebri nomi, edificano il passato tra calici di ottimi vini e creazioni culinarie che celebrano la materia prima.

Dal grande chef Joseph Sicart che è stato al timone de Le Chapon Fin fino alla sua pensione nel 1960 al giovane chef Nicolas Nguyen Van Hai, che dal 2014 pratica l'arte del fine food al suo miglior livello rendendo Le Chapon Fin ancora una volta meta imperdibile per gli amanti gourmet.

Il servizio si muove come comparse nella rappresentazione di un'opera lirica gravida di suggestione e nuance poetiche. Tatto, garbo e grazia vestono i movimenti, il sorriso l'invito a vivere il luogo e il momento con una dining experience.

Colori neutri e comode sedute punteggiano la meraviglia visiva della roccia che abbraccia l'ospite propenso a lasciarsi andare al trasporto emozionale con un calice di champagne Bourgeois Diaz Brut. Fine perlage che accompagna l'amuse bouche, una fresca spuma di cetriolo come emisfero per il piccolo gambero che lambisce la leggerezza della sua stessa spuma.

Un calice di Domaine de L'Alliance "Definition" 2014, Sauvignon Blanc e Semillon, un grande classico di buona struttura, accompagna "Aparagus, beetroot and balsamic vinegar" semplicemente esplosione di sapori che titillano le papille gustative con un entusiasmante trillo di freschezza. Giochi di consistenze e di contrasti dalla croccantezza dell'asparago al cramble di bieta rossa, alla leggerezza della foglia e della spuma. Un sussulto nel mordente deciso dell'aceto balsamico.

la presentazione dello chef Nicolas Nguyen Van Hai, preannuncia la primavera e il rispetto del prodotto, semplicemente la vie in rose del gusto.

Lo chef Nicolas Nguyen Van Hai, delicato, creativo e quel piglio dinamico ed innovativo che rende la classicità esprit di freschezza nel segno della tecnica. Qualità che emergono dal "Sea bass, parsley, wasabi sauce and turnip".

La delicatezza del sea bass e musicalità pura sospinta dalla salsa al wasabi che esalta e flette le coordinate dell'equilibrio. Armonia

contemporanea che si completa con la texutre della rapa in un gioco di consistenze e fragranze. Nel calice Château de France Pessac-Léognan blanc 2015, ampio e con un'ottima acidità.

Dining experience  che prosegue con "Una selezione di formaggi" e ci conduce nel mondo cult del gusto autentico senza mezza misure. È Bordeaux e ci troviamo al Le Chapon Fin Restaurant, un piccolo regno, dove la fantasia sorvola la realtà e la gioia dei sensi plana il desiderio celato della voluttà gustativa. Morbidi, cremosi, speziati, affumicati, lasciati stagionare nel fieno, nelle foglie di vite, nel vino. Un tripudio che risplende nel rosso Château Roc de Boisseaux, Saint-Émilion Grand Cru 2011. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Un rosso vellutato e morbido, dal finale persistente che esalta i formaggi e al contempo imprime la sua personalità.

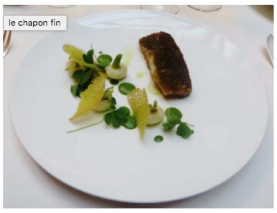
Ottima scelta del sommelier Jordan Aniorte che durante tutta la cena ci ha suggerito l'espressione dei vini bordolesi, della loro identità e del loro carisma.

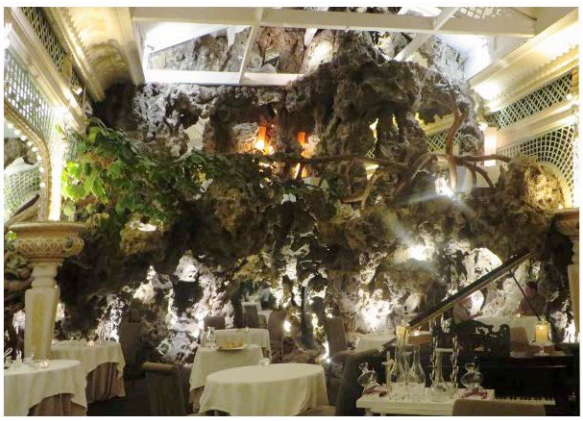
Per il dessert non poteva mancare il Sauternes 2010 Château Haut-Bergeron, una piacevolezza che affascina nel mistero ambrato del suo colore. Elegante e unico. Un accordo perfetto per la "Strawberry soup, rhubarb, nougatine". Cremosità, croccantezza, vivacità sembrano raccontare una storia, un'emozione mentre ogni elemento porta leggerezza e colore.

È scesa la notte su Bordeaux e Le Chapon Fin Restaurant ci saluta con una piccola tenerezza: panna cotta e mango da degustare con tutti i sensi e un goloso cadeaux da portare con noi, preziose quanto golosi cioccolatini e naturalmente il tipico dolce di Bordeaux, i cannelés, sofficità profumata di rum e vaniglia avvolta da un guscio croccante.

Le Chapon Fin Restaurant lasciarsi ispirare dai sapori gourmet è un piacere che non conosce tempo. Viverli è come cogliere l'attimo è tramandarlo al presente che verrà

Le Chapon Fin
5, rue Montesquieu
33000 Bordeaux
Tel. +33 (0)5 56 79 10 10
http://www.chapon-fin.com/fr





05 JUI 2017

**SOURCE :** EveningStandard - Royaume Uni

**JOURNALISTE :** Bryan Pirolli

# Grape Expectations

In association with

## Grape expectations

Bordeaux may be famous for its wine, but as **Bryan Pirolli** discovers, the roads through western France have many overlooked treats

Skip the beaten path and explore the overlooked sights of western France on the way to Bordeaux. The country's fifth largest city, tucked away in the southwestern corner, is an eight-hour drive from Calais. Fortunately, there are countless stops along the way, all easily accessible by car, helping to break up the trek.

First off, why Bordeaux? The Cité du Vin, opened in June 2016, highlights the city's rich wine-making heritage. The region produced around 700 million bottles from last year's harvest — but there's more than just OK reds here. Bordeaux marvels with its iconic Pont de Pierre crossing the Garonne River among its many historically-preserved buildings — including the famous Place de la Bourse — second only to Paris in number. Then there's the pedestrian street, rue Sainte-Catherine, which leads to little squares hidden within the tangle of the old town. Look for Baillardran, a boutique selling the city's speciality pastry, the canelé, infused with rum and vanilla.

Restaurants such as the elegant Le Chapon Fin serve up a mix of innovative fare and traditional Bordelaise cuisine. Opened in 1825, it's one of the city's oldest restaurants and has a reasonable lunch menu. Bordeaux is also an ideal base to visit other attractions just beyond the city, such as the Dune du Pilat, Europe's largest sand dune, or the medieval town of Saint-Emilion with its world-class wines. The route from Calais to Bordeaux, however, is riddled with destinations that aren't easily accessed without a car, making for both a relaxed and surprising trip.

For history and architecture buffs, visit the soaring and mismatched towers of the Chartres Cathedral, just four hours from Calais. Heading south, through the Loire Valley, a stop at a former royal residence or two — the beautiful Château de Chenonceau, outside Tours is a must — could easily become an overnight event. There are many palaces to choose from, so leave one or two for the return trip.

Arguably the biggest perk to driving is stopping at local producers of regional products, such as the many bee farms in the region of La Vienne. Stock up on a variety of honey at any such artisan, such as Les Apiculteurs Réunis, before driving to France's "Green Venice" in the Marais Poitevin. This maze of canals dug by monks centuries ago is as surprising as it is serene. Take a canal tour from the Embarcadère de l'Abbaye and let your local guide do all of the hard work. If you drive all this way, stock up on yet another local product, Cognac, at the Château de Plassac, just outside the small town which gives the brandy its name.

With so many places to see on either stretch of the journey, just remember to save some stopovers for when you finally reach Bordeaux.

*See standard.co.uk/driveeurope for more inspiration*

26 JUI
2017

**SOURCE :** Wine Chronicles - Etats-Unis

**JOURNALISTE :** Panos Kakaviatos

**1/2**

WINE CHRONICLES

# Pleasing all senses

I recently revisited Le Chapon Fin, a legendary restaurant in Bordeaux. A few years back, I had attended a Vinexpo dinner with some fine wines, and loved the food. But during the week of this year's Vinexpo, I was invited to lunch with a dear friend who works in wine tourism: Diana Verneau, of Secrets de Châteaux in Bordeaux.

Many thanks to Sylvie Cazes of Bordeaux Saveurs for the invitation to lunch.

The overall ambiance is sumptuous, with a unique touch, which I will explain later. The names of some famous former regulars are on medallions in the restaurant, including painter Toulouse-Lautrec and actress Sarah Bernhardt, politicians Georges Clémenceau and Aristide Briand.

The restaurant became particularly famous in the early 20th century under the long stewardship of chef Joseph Sicard (retired in 1960), with regular visits from royalty such as King Alfonso XIII of Spain, one of the restaurant's most faithful customers, who had installed his own wine cellar there. Other regal guests included Manuel II of Portugal, the Sultan of Morocco, Queen Ranavalona of Madagascar and the Prince of Wales, later Edward VII – who is the current Queen's great grandfather.

As you can see in some of the pictures, the restaurant is known for its uniquely cavernous interior. In 1900, Sicard hired architect Alfred Cyprien-Duprat to construct the cool, grotto style interior. This rocky decor was later crowned with a glass roof, and has been preserved to this day.

The restaurant reached its 20th century zenith in the 1930s when it boasted no less than three Michelin stars.

After some difficult post-World War II years, Chapon Fin returned to its former glory in recent years, especially under chef Nicolas Frion, who earned a Michelin star for the restaurant. Although Frion now works at Le Gabriel in Paris, since 2014 Brittany native chef Nicolas Nguyen Van Hai, who had worked under Frion, has been at the helm at Chapon Fin.

A native of Brittany, he had worked previously at two Michelin-starred restaurants in Paris: Le Clovis and Le Sèvres. Based on the splendid lunch I had during Vinexpo week this year, the star should soon be re-established, if only for a most refreshing and vividly flavored blue lobster.

The service was excellent and information about the wines succinct and appropriate. I mean, it has been ridiculously hot in Bordeaux during Vinexpo week, so the sommelier recommended an excellent Chenin Blanc based wine: Les Genêts Damien Laureau Savennières 2014. We could not have gone wrong, as the producer is well known and the vintage superlative. We encountered somewhat smoky notes with wet stone and touches of citrus and lively acidity. It was very easy and pleasurable to drink.

And it went very well with the 24-hour cooked foie gras served cold, infused in a cherry-based syrup with a bit of Cognac. Another starter of vegetables with ginger sorbet (pictured below) proved perfect for the summer heat. The wine went very well, too, with the appetizer of écrevisse over algae, although the starting glass of NV Gosset Brut Champagne that I ordered was excellent, too.

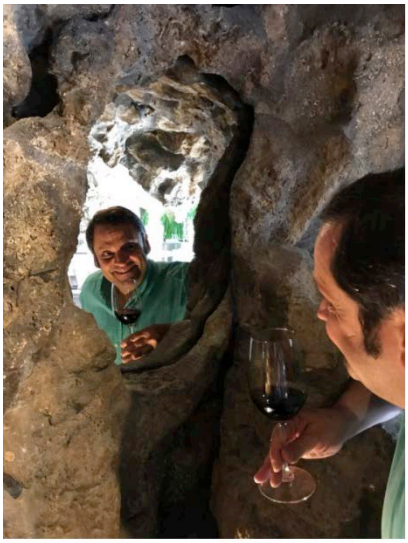
The Chapon Fin cellar is well stocked with many Bordeaux wines – including 1928 Château d'Yquem, 1986 Pétrus and 1955 Lascombes – but it also includes wines from other regions such as the aforementioned Loire Valley, and great Champagne including a 1985 Dom Perignon.  Sommelier Alexandre Morin seeks accessible wines, both in terms of price and enjoyment.

Diana ordered a broiled turbot with artichokes and olives, which was delectable, but I really fell in love with the blue lobster, which reminded me of the fresh purity of Maine lobster back home. Accompanying vegetables were so clean and crisp and tasty that it was hard to resist. Again, the Loire Valley wine proved a perfect match.

We did not have any dessert, but the restaurant provided a treat anyway: mascarpone with orange both creamy and fresh, that went down the gullet quickly and followed up by excellent coffee.

I cannot recommend highly enough Le Chapon Fin for any special occasion when in Bordeaux: whether a birthday party or romantic date, the unique decor matches the fine cuisine and broad choice of wines that would make the most discerning palates happy indeed.

Celebrated past guests, inscribed in medallions



Cavernous setting

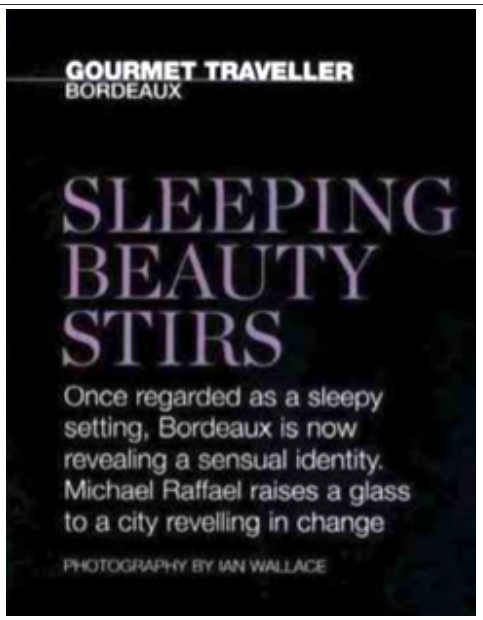
Tastes as delicious as it looks ...

All smiles with Diana

20 JUI
2017

**SOURCE :** Food Travel (Presse d'Angleterre)

# Sleeping beauty stirs




*La Belle Endormie*, or The Sleeping Beauty, is what the French call Bordeaux. The city has yawned, stretched and woken up as bright and honeyed as a glass of Château d'Yquem, its sweetest daughter. Its 18th-century architecture now scraped clean of grime helps justify its Unesco World Heritage status but its cosmetic makeover is only a small part of the story.

Over the past decade the city has reinvented itself. Views of the River Garonne shut off by decaying warehouses are now a memory. Trams, wide pedestrian avenues and a new TGV line that brings it within two hours of Paris have made it a destination for the *bon chic, bon genre* – Paris's Sloane Rangers – as well as tourists.

By day, these visitors hang out in front of Le Grand Theatre or window-shop along Cours de l'Intendance. They reinvigorate their weary feet in the Miroir d'Eau, a sheet of water framed by the Place de la Bourse, where backpackers pass for steamy adventurers and newlyweds pose. At night, the gentrified squares and backstreets of the Saint Pierre and Saint Michel quarters fill up. The city has 2,000 restaurants – too many say the locals. The good ones, though, are full. Revellers pack out La Brasserie Bordelaise, where sides of beef and ham hang from rafters, and jostle for space in wine bars such as Aux Quatre Coins du Vin.

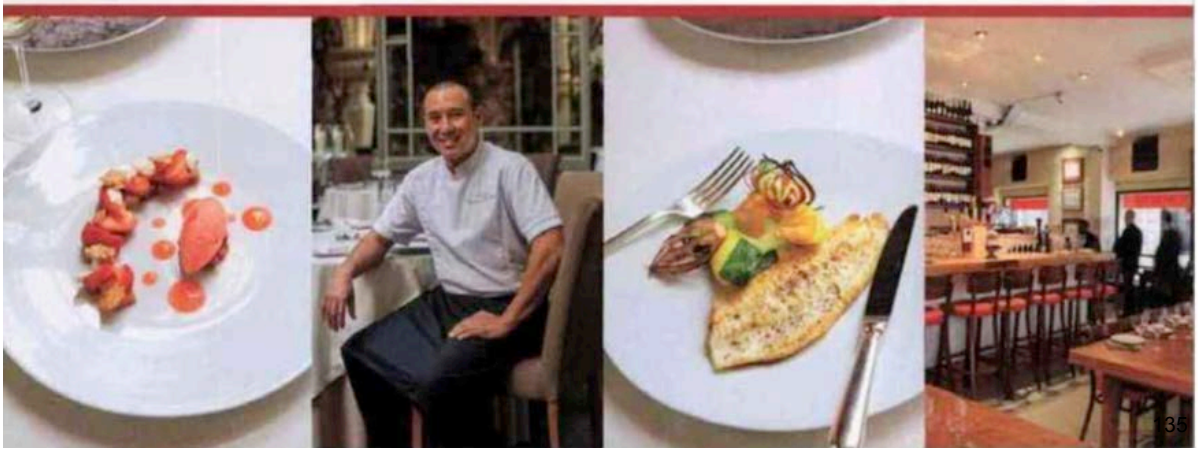
Beyond the historic centre, the river curves seawards. At the end of the Quai de Bacalan is La Cité du Vin. Not so much a city, it's a sinuous structure that was designed to reflect wine swirling in the bottom of a glass. When it opened in May last year, the press instantly compared it with Bilbao's Guggenheim museum.

Sylvie Cazes, who has overseen the project since it began in 2007, tells me it was conceived as a symbol of France's love affair with wine but it soon outgrew its original concept. 'When it was a port, Bordeaux attracted people [...]

## Where to eat

*Prices are per person for three courses with wine, unless otherwise stated.*

**Belle Campagne** Totally unpretentious, the dishes at this bistro in Saint Pierre are robust and well-flavoured, from pigeon or octopus down to an enormous bowl of delicious *frites* (chips) fried in duck fat. From £75.
**Brasserie Bordelaise** Charcuterie, steak and wine are the go-to choices here. For the more adventurous, there's lamprey stew. From £100.
*50 Rue Saint-Rémi, 00 33 5 5787 1191, brasserie-bordelaise.fr*
*15 Rue des Bahutiers, 00 33 5 5681 1651, belle-campagne.fr*
**Le Chapon Fin** Once one of the great provincial restaurants of France, this beautiful belle époque dining room is finding its feet again thanks to the imaginative cooking of young chef Nicolas Nguyen. From £115.
*5 Rue Montesquieu, 00 33 5 5679 1010, chapon-fin.com*
**Restaurant Le 7** On the top floor of La Cité du Vin, this bistro has great views of the River Garonne and cooking that's both clever and reliable – no mean feat given the numbers who want a table. From £75.
*4 Esplanade de Pontac, 00 33 5 6431 0540, laciteduvin.com*
**La Tupina** A Bordeaux institution, it serves up farmyard chickens and sausages spit-roasted over an open fire. The owner, Jean-Pierre Xiradakis, is a reputed local historian and author. His book *Le Pleton de Bordeaux*, a series of walks through the old city, is a useful guide for Francophones. From £120. *6 Rue Porte de la Monnaie, 00 33 5 5691 5637, latupina.com*



01 JUL 2017

**SOURCE :** BluArte - Italie

**JOURNALISTE :** Anonella Iozzo

# Bordeaux fascino come segno distintivo. Eleganza come vocazione

Bordeaux lo spirito dell'eleganza diventa visione sublime sul contemporaneo. Trame di cultura e storia dipingo impressioni profonde su tentazioni glam rendendo più affascinante e preziosa la città.

Bordeaux – Bordeaux, se la vedi t'innamori! Un'esperienza che tocca il cuore e sfiora il lusso del tempo lasciandosi respirare nella sua massima espressione urbanistica e architettonica. Non è un caso infatti se dal 2007 Bordeaux è patrimonio dell'UNESCO.

Storia, eleganza, cultura, enogastronomia. Enjoy nel desiderio di vivere un viaggio heart to heart con il fascino di Bordeaux.

Bordeaux non solo ed esclusivamente capitale mondiale del vino, ma gioiello architettonico con un centro storico tutto da vivere. Antico splendore dovuto al progetto di riqualificazione urbana lanciato nel 1996 e che ha previsto il restauro delle facciate e del lungo fiume della Garonna, la messa in servizio del tram alimentato dal suolo, la riqualificazione degli spazi urbani. È come se si fosse data nuova vita alla storia. Restyling at its best capace di riallacciare relazioni e situazioni, in una rarefazione cittadina che sfiora il preludio delle grandi città e sfocia nell'esclusiva essenza chic di una luogo che diventa indimenticabile dimensione del vivere la vacanza come route del sentimento.

Una fascinazione che conta più di 350 edifici classificati come monumenti storici, fra cui 3 edifici religiosi nella lista del Patrimonio dell'Umanità già dal 1998, poiché parte del Cammino di Santiago di Compostela.

Bordeaux. L'incanto del luogo, la magia del suo romanticismo

L'incanto del luogo, la magia del suo romanticismo svela l'anima di Bordeaux. Stupefacente nell'accostamento narrativo di lifestyle tra negozi raffinati e caffè e storie che si aprono come archivi di memoria nei suoi ricchi musei. Parchi e giardini scandiscono il relax e si aprono alla joie de vivre mentre l'armonica partitura della sua architettura cadenza i ritmi del quotidiano distendendosi sul Lungofiume della Garonna. E il vino? The wine mood è un calice che ci rimanda alle tenute agricole di Saint-Émilion, Pomerol e Fronsac che l'hanno resa una delle mete più ambite per esperti e wine lovers.

E per un assaggio dei vini più rinomati non possiamo che condurci al Musée du vin e du négoce all'interno del Courtier Royal de Louis XV. Un viaggio nel tempo tra grandi cantine che risalgono al 1700 nelle quali viene ricreato il lavoro dei mastri bottai e il lavoro di conservazione del vino in barrique da parte dei commercianti. Il passato ritorna carico di arte e di passione, gesti e natura raccontano e divengono sorsi di eccellenza. A Marzo 2016 è stata inaugurata la Cité du vin. Architettura avveniristica soprannominata la "Guggenheim del vino". Una celebrazione del vino, non solo quello francese ma di 80 importanti territori. Al suo interno: mostre permanenti e temporanee, strade del vino, degustazioni, un'enoteca con 800 etichette, installazioni teatrali, musica, una biblioteca, boutique e il ristorante Le7 (al settimo piano).

Vetro serigrafato e alluminio iridescente i materiali scelti dagli architetti Xtu per vestire l'esterno, un movimento armonioso e curvilineo che ricorda i flutti del vino in un calice. Scenografie interne, invece affidate agli inglesi di Casson Mann Ltd.

Se il vino chiama, l'alta gastronomia risponde con Restaurant stellati che sono un trionfo di piacere per il palato da non perdere Pierre Gagnaire Restaurant, due stelle Michelin.  Storia e cultura gastronomica s'incontrano nella teatralità scenografica de Le Chapon Fin, equilibrio, grazia, buon gusto. Un'esperienza da degustare lentamente.

[...]

12 JUIL 2017

**SOURCE :** Decanter
**JOURNALISTE :** Steven Spurrier

Decanter

# Steven Spurrier: My top 10 Bordeaux wines of all time

**Steven Spurrier, long-standing consultant editor at *Decanter*, reveals the Bordeaux wines that have stayed in his memory more than any others over his long career, thanks to their quality, what they meant to him at the time, and why they still stand out today.**

## Château Lafite Rothschild*, Pauillac* 1806

**unclassified, as before 1855*

***Known as simply 'Lafite'. Baron James Mayer Rothschild did not buy the château until 1868.*

This wine completes the Pauillac triumvirate in my selection and is always my answer to the question: 'What is the most memorable wine you have ever drunk?'

The restaurant Darroze in southwest France had one of the greatest cellars in the country, much of which I packed up in the early 1980s for sale at Christie's.

The 1806 had been re-corked at the château in 1953 and six bottles each sold to Darroze, Le Chapon Fin in Bordeaux, Le Coq Hardi at Bougival and Le Taillevent in Paris. The occasion was September 1969, the host a close friend and (mostly) Burgundy lover, David Fromkin, and the guests Martin Bamford MW (we were all staying at Château Loudenne which he managed for IDV), my wife Bella and two others.

After Dom Pérignon and Marquis de Laguiche's Montrachet, this was the first red wine, not decanted to avoid oxidation, but poured directly into the glass.

The colour was a fading but clear red, the nose delicate with red fruits present, the finish firm and fragrant and then, after 30 minutes, it died away, but its memory did not.

08 SEP 2017

**SOURCE :** Memoires Gourmandes - Brésil

**JOURNALISTE :** François Duvivier

**1/2**

# Bordeaux, Le Chapon Fin: Tradição gastronômica desde 1825

Em uma noite de maio de 2017 jantamos em um dos restaurantes mais tradicionais de Bordeaux, o Le Chapon Fin (5 rue Montesquieu; tel. 05.56.79.10.10; www.chapon-fin.com). O restaurante abriu suas portas em 1825 e fez parte da primeira leva de restaurantes triplamente estrelados pelo guia Michelin Vermelho em sua edição original de 1933.

Em 1900, um novo proprietário e chef, Joseph Sicard, que havia trabalhado em Paris no então famoso Café Anglais, encomenda ao arquiteto Cyprien-Alfred Duprat uma renovação do restaurante. O aspecto atual do restaurante se deve a essa reforma que incluiu no salão de jantar um falso, mas imponente, rochedo e outras decorações com rochas. A Duprat se deve também o acréscimo de uma cúpula de vidro, realizada posteriormente. Essa decoração inspirada no estilo Art Nouveau, é na nossa opinião pesada e kitsch. Nem por isso o restaurante deixa de ser impressionante para quem chega ao seu salão.

A reputação gastronômica do Le Chapon Fin vem sofrendo um lento declínio ao longo de sua história. Sua época de ouro foi entre 1933 e 1939, quando sob o comando do chefe Joseph Sicard manteve três estrelas do Michelin. O Le Chapon Fin foi então rebaixado a duas estrelas que foram mantidas até 1957. Após a morte de chef Sicard, o restaurante perdeu suas estrelas, mas em 1987 o chef Francis Garcia passou a comandar o restaurante e conseguiu reconquistar uma estrela. O chef Nicolas Frion o sucedeu em 2003 e manteve a estrela até deixar o posto em abril de 2014 (Nicolas Frion está agora no Gabriel e no Bistrot du Gabriel recentemente coberto por esse blog). O chef atual, Nicolas Nguyen Van Hai, chegou ao Le Chapon Fin em 2012 como segundo do chef Frion e assumiu o posto quando da partida de seu chefe. Ele trabalha para recuperar a estrela, mas, em 2017, ela ainda não voltou a brilhar no firmamento do Le Chapon Fin.

A fama da cave de vinhos do Le Chapon Fin entretanto continua, ajudada pelo fato que o restaurante é desde 2011 de propriedade de Sylvie Cazes, primeira mulher a ocupar o lugar de presidente da prestigiosa União dos Grands Crus de Bordeaux e proprietária do Château Chauvin, um grand cru classé de Sain-Emilion. Ela é também, irmã de Jean-Michel Cazes, outra importante figura da cultura vinícola da região.

O sommelier do Chapon Fin, Leagh Barkley, pode oferecer mais de 800 vinhos diferentes aos seus clientes, inclusive taças vinhos mais nobres que são oferecidas usando o processo Coravin que extrai o vinho sem remover a rolha da garrafa.

Havíamos feito a reserva com antecedencia já que não queríamos perder a oportunidade de experimentar uma refeição nessa casa de tanta tradição, mesmo que sem tanto brilho na versão atual. Chegamos pontualmente às 20h00 e fomos conduzidos a nossa mesa. O salão estava relativamente vazio, com poucas mesas ocupadas.

O restaurante é chique, embora um pouco cafona, e o seu serviço é impecável. O cardápio do restaurante, além do serviço a la carte, oferece tres tipos de menu a preço fixo. O Menu Découverte (€69), o Menu Confiance (€89€) e o Menu Degustation (€99). Todos os menus, são também oferecidos com harmonização de vinhos (€32-48). Escolhemos o Menu Découverte e preferimos usar a oportunidade para tomar um grande vinho em taça, o que, na verdade foi uma estravagância, pois cada taça de vinho nos custou €40, ou seja mais que uma harmonização. Não nos arrependemos. Nossos vinhos estavam deliciosos e a experiência valeu e parece indicar que o sistema Coravin de servir vinhos em taça funciona bem. Esperamos que mais restaurantes passem a oferecê-lo no futuro.

Após os tradicionais mis-en-bouche gentileza do chefe, começamos nossa degustação com a entrada asperge verte croquante, déclinaison de beterraves (aspargo verde croquante, beterrabas em diversas formas). Os aspargos estavam deliciosos e as beterrabas se apresentaram em formas surpreendentes. Não sou particularmente fã de beterraba, mas achei o prato leve e gostoso.

Quanto ao prato principal o menu oferecia uma escolha entre um bar sauvage de l´Atlantique tout en vert, croute pois cassés, coulis persil, wasabi et jaunes navets ou um fillet de boeuf, mousse de pommes de terres “robe des champs”. Dividimos nossas escolhas. Minha mulher preferiu o filé com a musse de batata, enquanto eu fui com o filé de peixe e ervilhas, molho de salsinha e wasabi acompanhados por tenros nabos amarelos. O bar (Dicentrarchus labrax) é um dos meus peixes favoritos do Atlântico norte; O molho

estava bem interessante. A salsinha tem gosto muito sutil, mas o wasabi dá um pouco mais de estrutura ao molho. Minha mulher apreciou bastante o seu prato, destacando além do ponto perfeito da carne, o sabor da mousse de batata em “robe des champs”, ou seja, que foram cozidas com suas cascas.

Em seguida foi trazida a nossa mesa uma seleção de queijos afinados pelo especialista na maturação de queijos Jean d´Alos e cada um de nós escolheu tres queijos para degustar antes da sobremesa. A loja de onde provêm essas deliciosa iguarias fica também no Triangle d´Or (região chique de Bordeaux onde o Chapon Fin está localizado). Na verdade, fica do outro lado da rua do Chapon Fin, no número 4 da rue Montesquieu e seu telefone é 05.56.44.29.66.

Como sobremesa eu comi uma sopa de morangos e ruibarbo com sorvete, enquanto minha mulher preferiu o oranges dans tout ses états, uma sobremesa à base de laranja. A sopa de morangos e ruibarbo é excelente, mas a sobremesa a base de laranja não nos impressionou muito.

No geral, e mesmo levando em consideração as luxuosas instalações do restaurante, seu excelente serviço e sua carta de vinhos, fatores que concorrem para fazer a refeição memorável, tendemos a concordar com o Michelin que a cozinha do Chapon Fin, pelo o que demonstrou no seu Menu Decouverte, ainda está um pouco aquém do nível de excelência de outros restaurantes com uma estrela na França. Nem por isso deixa de merecer uma visita.

10 SEP 2017

**SOURCE :** Times of Malta - Malte

**JOURNALISTE :** Ramona Depares

# 5 things to explore in Bordeaux

Ramona Depares lets herself be seduced by wine, sights and food at the Unesco World Heritage city that sits coyly on the River Garonne, southwest France.

When I was informed that our very Malta International Airport now offered a direct connection to Bordeaux, France, my ears pricked up immediately. Bordeaux? Home of all the wines that matter, of the most exquisite food, and with some good shopping and museums thrown in? I was in, of course.

The added bonus? The airline is the low-cost Volotea, so you can use up your budget on the actual holiday as opposed to flights. Here are my top five must-dos in the city.

5. Enjoy the degustation menu at Le Chapon Fin: Just make sure you have a good trot around the city on foot first. And you don't eat for a whole day. No-one quite does rich food like the French do. I walked into Le Chapon Fin with slight trepidation. The decor is ostentatious and OTT enough that my heart did a tiny "uh-oh, what have I let myself in for?" flutter. Happily, it turned out the restaurant staff do not suffer from a bad case of the stiff upper lip.

No sooner did we sit down than a smiling waitress explained the process for the evening – an eight-course dinner, complete with wine pairing. Now we all know the tricks of these fine dining restaurants that promise you the earth and deliver a meal that would barely satisfy a swallow's appetite, right? I confess that this was the first traitorous thought to go through my mind when I saw the array of delicacies that were in store.

Mais non. We enjoyed titbits of caviar from Aquitaine, foie gras (sorry) and blue lobster to start out with. Each course miniscule, yes, as befits starters. Yet, each morsel beautiful. Yes, I'd go so far as to use the word 'beautiful', not only visually but with every burst of flavour. These were followed by the heavyweight mains. We started with a sizeable serving of turbot, served with baby artichokes, crisp and delicate. We continued with pigeon breast, which turned out to be amazing, despite my misgivings. Do take chef's advice to enjoy it slightly pink. Six courses in and I was already stuffed, if you'll pardon the expression. The fact that I was finishing every single delectable wine that accompanied every dish didn't help, I'm sure.

A short break saw us winding down with a selection of mature French cheeses, served with warm bread. Ah, heaven. A heaven that I couldn't refuse, despite the complaints being signalled by my rather full tummy. And, to finish off, blackberries served on a biscuit, accompanied by coffee and Aquavit, a clear French brandy that is not for the faint-hearted.

Verdict? Le Chapon Fin is not just fancy words, it delivers. I'm already planning a repeat visit just for that pigeon breast.

www.chapon-fin.com

[...]

Le Chapon Fin: grandeur at its best.

12 SEP 2017

**SOURCE :** Tasting Bites - Brésil -

**JOURNALISTE :** François Duvivier

**1/2**

# Bordeaux, Le Chapon Fin: Traditional Gastronomic Restaurant since 1825

On a night in May 2017 we had dinner at one of the most traditional restaurants in Bordeaux, Le Chapon Fin (5 rue Montesquieu, tel 05.56.79.10.10; www.chapon-fin.com). The restaurant opened its doors in 1825 and was part of the first group of three-star restaurants of the original 1933 edition of the Red Michelin Guide.

In 1900, a new owner and chef, Joseph Sicard, who had worked in Paris at the then famous Café Anglais, commissioned the architect Cyprien-Alfred Duprat to renovate the restaurant. The current appearance of the restaurant is the result of this renovation which included in the dining room a fake, but imposing, rock and other rock decorations. The addition of a glass dome was also Duprat´s work, though it was done at a later date. The dining room is claimed to be in Art Nouveau style, but it seemed heavy and kitsch to us. That said, the restaurant remains impressive for those who arrive at its dining room for the first time.

Le Chapon Fin's fine gastronomic reputation has been declining over time. Its golden age was between 1933 and 1939, when under the command of the chef Joseph Sicard, the restaurant achieved and mantained its three Michelin stars. It was then downgraded to two stars, which were kept until 1957. After the death of chef Sicard, the restaurant lost its stars, but, in 1987, under chef Francis Garcia, it managed to regain a star. Chef Nicolas Frion succeeded him in 2003 and kept the star until he left the post in April 2014 (Nicolas Frion is now the Executive-Chef of the Gabriel and Bistrot du Gabriel). The current chef, Nicolas Nguyen Van Hai, arrived at Le Chapon Fin in 2012 as Chef Frion's second and took over the post when his boss left. He is working hard to recover the star, but in 2017, he has not yet accomplished his goal.

Nevertheless, the fame of the wine cellar of Le Chapon Fin continues undiminished, helped by the fact that the restaurant is, since 2011, owned by Sylvie Cazes, the first woman president of the prestigious Union des Grands Crus de Bordeaux and owner of Château Chauvin, a Saint-Emilion grand cru classé. She is also, sister of Jean-Michel Cazes, another important figure of the region's wine culture.

The Chapon Fin sommelier, Leagh Barkley, can offer more than 800 different wines to its customers, including premium wines by the glass that are offered using the Coravin process that extracts the wine without removing the cork from the bottle.

We had made the reservation in advance since we did not want to miss the opportunity to try a meal in this house of so much tradition, even if its fame has diminished somewhat in its current version. We arrived promptly at 8:00 pm and were taken to our table. The dining room was relatively empty, with few tables occupied.

The restaurant is chic, albeit a little tacky, and its service is impeccable. The restaurant offers, besides the à la carte service, three types of fixed price menus: the Menu Découverte (€ 69), the Menu Confiance (€ 89 €) and the Menu Dégustation (€ 99). All menus are also offered with wine harmonization (€ 32-48). We chose the Menu Découverte, but refused the wine pairing as we preferred to use the opportunity to drink a great wine by the glass, an opportunity that Le Chapon Fin allows. This was actually an extravagance, because each glass of wine cost us € 40, that is, more than what the wine pairing would have cost us. We do not regret it. Our wines were delicious and the experience seems to indicate that the Coravin system of serving wine by the glass works well. We hope that more restaurants will offer it in the future.

After the traditional mis-en-bouche, a courtesy of the chef, we started our dinner with an entrée, asperge verte croquant, déclinaison de beterraves (green asparagus, beets in various forms). The asparagus was delicious and the beets came in surprising ways. I'm not a fan of beets, but I found the dish light and tasty.

As for the main course the menu offered a choice between a bar sauvage de l'Atlantique tout en vert, croute pois cassés, coulis persil, wasabi et jaunes navets or a fillet of boeuf, mousse de pommes de terre "robe des champs". We split our choices. My wife preferred the filet with the potato mousse while I chose the filet of fish, crust of split peas, parsley and wasabi sauce accompanied by tender yellow turnips. The bar (Dicentrarchus labrax) is one of my favorite fish from the North Atlantic and the sauce was very interesting. Parsley has a very subtle taste, but the wasabi gives a bit more structure to the sauce. My wife greatly appreciated her dish, highlighting not only the

perfect cooking point of the meat, but also the taste of the potato mousse in "robe des champs", that is, cooked with their skin.

Afterwards, they brought us a charriot of cheeses selected by a maturation expert, Jean d'Alos, and each of us chose three cheeses to taste before dessert. The shop where these delicious delicacies come from is also in the Triangle d'Or (the chic Bordeaux region where Chapon Fin is located). In fact, it is just across the street from Chapon Fin, at number 4, rue Montesquieu, and its telephone number is 05.56.44.29.66.

As dessert I had a strawberry and rhubarb soup with ice cream, while my wife preferred the oranges dans tout ses états, an orange-based dessert. The strawberry and rhubarb soup was delicious, but the orange-based dessert did not impress us much.

Overall, and even considering the luxurious facilities of the restaurant, its excellent service and its wine list, factors that help make the meal memorable, we tend to agree with Michelin that the cuisine of Chapon Fin, judging for its Menu Découverte, is still a little short of the excellence level of other starred restaurants in France. Nevertheless, it deserves to be visited.

The cost of the couple's meal was € 224.00, all inclusive.

25 SEP 2017

**SOURCE :** Viacialdini - Italie -

**JOURNALISTE :** Michele Luongo

# Nguyen Van Hai, finezza in cucina a Le Chapon Fin Bordeaux

## Nguyen Van Hai, finezza in cucina a Le Chapon Fin Bordeaux

Vota questo articolo ★★★★★ 16 voti

**Freschezza, leggerezza finezza in cucina con lo chef Nguyen Van Hai al restaurant Le Chapon Fin Bordeaux. Presentazioni meravigliose delle portate, gusto intatto, sapori in perfetta armonia.**

*di Michele Luongo*

Nguyen Van Hai, finezza in cucina. Una cena per un incontro importante, una cena d'affari, una cena da innamorati, una cena da ricordare o semplicemente per il piacere del gusto culinario, nel centro di Bordeaux certamente da non perdere il ristorante Le Chapon Fin. Restaurant storico, fondato nel 1825, uno dei primi ad ottenere nel 1933, le tre stelle Michelin. Ha attratto grandi personaggi regnanti, politici, artisti e continua con gli innumerevoli personaggi contemporanei.

Entrati al Chapon Fin, si è accolti dall' assoluta cordialità e gentilezza, personale altamente professionale, l'ambiente è incantevole, in stile rocaille, una grande roccia riempie la scena con angoli di puro romanticismo, colonne decorate, un pianoforte e un grande vaso di orchidee bianche, e per la vista è autentica meraviglia.

Nel calice Champagne Bourgeois Diaz Brut, sentori fruttati, fine perlage, bella mineralità, persistente, eccellente benvenuto in compagnia dell'amuse bouche, una trasparente spuma di cetriolo con un piccolo gambero, adagiati sulla stessa spuma ora verde, stupenda nota di leggerezza.

Una presentazione meravigliosa per la portata dell' "Aparagus, beetroot and balsamic vinegar", croccantezza e consistenza, piacevolezza dei contrasti di sapori, la bieta rossa in cubetti con la leggerezza della sua spuma e la briosa nota dell'aceto balsamico; ottimo l'abbinamento con i profumi del calice di Domaine de L'Alliance "Definition" 2014, Sauvignon Blanc e Semillon.

Sul tavolo vari tipi di pane, fatti direttamente dalla cucina. In sala una bell'atmosfera, elegante, raffinata, con gradevole la musica in sottofondo. Sicuramente interessante e completa la scelta per i nostri calici, avendo a disposizione carta vini, una carta Champagne e una carta per l'acqua.

Passione e professionalità, delicatezza e creatività, scelta incondizionata per la qualità della materia prima, sono le coordinate dello chef Nicolas Nguyen Van Hai, nei suoi piatti è indiscutibile la tecnica e l'amore per la freschezza, la leggerezza. La portata "Sea bass, parsley, wasabi sauce and turnip" è un sunto della sua maestria, la perfetta cottura del branzino e la superlativa crosta di wasabi, che trova felice armonia con le chips di rapa, trifoglio, ravanello, una vera chicca per i buongustai. In abbinamento Château de France Pessac-Léognan blanc 2015, sentori agrumati con note di pesca, di bella struttura e acidità.

Nguyen Van Hai finezza in cucina a Le Chapon Fin Bordeaux. Il personale di sala si muove con assoluta padronanza, con garbo e competenza, fa sentire ogni ospite importante. Come nella scelta della selezione dei formaggi, spiegando ogni caratteristica per un viaggio nell'intenso gusto, dai freschi, ai morbidi, agli affinati, agli stagionati. Nel calice Château Roc de Boisseaux, Saint-Émilion Grand Cru 2011. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, aromi di frutta matura, speziato, morbido con un piacevole finale.

Dopo i formaggi è perfetto il pre dessert con la freschezza di cocomero e gelato. Una cena con eccellenti abbinamenti di vini suggeriti con finezza e professionalità dal sommelier Jordan Aniorte, che per il dessert non fa mancare il Sauternes 2010 Château Haut-Bergeron, un elegante passito d'intensi profumi, equilibrato, in accordo con il "Strawberry soup, rhubarb, nougatine", una deliziosa zuppa di fragole, rabarbaro e caramella croccante, in perfetta armonia: cremosità, croccantezza e leggerezza.

E con l'eccellente caffè ancora una golosa delicatezza panna cotta e mango, e un pensierino in regalo, i cioccolatini, i cannelès, tipico dolce di Bordeaux, con tanto di fiocco da portare via.

Una splendida serata con l'eccellente cucina dello chef Nicolas Nguyen Van Hai. Nell'affascinante sala del restaurant Le Chapon Fin Bordeaux, la finezza, l'eleganza, i sapori, il profumo, il gusto, sono un tutto uno nell'armonia dell'espressione di bellezza, luogo ideale per vivere e ricordare un momento indimenticabile.

**Le Chapon Fin**
5, rue Montesquieu – 33000 Bordeaux
Tel. +33 (0)5 56 79 10 10 – http://www.chapon-fin.com/fr

28 SEP 2017

**SOURCE :** Lovin malta - Malte

**JOURNALISTE :** Chris Peregin

# Why Bordeaux Is The New Tuscany For Every Maltese Person Who Loves Wine

If you're one of the many Maltese people who visits Italy almost every year, you'd be happy to know there's now a new destination to add to your list: Bordeaux. And because it's not in Italy, it could give you a much-needed break from Tuscany, Sicily, or wherever else you usually venture to for good food and wine in the countryside.

Flying to the French city of Bordeaux is now easier and cheaper than ever before thanks to a direct flight connection from Malta International Airport by the low-cost airline Volotea. And once you get there, you'll wonder why you you never thought of it. In a nutshell, it's everything you could expect from a great Italian city - wine, food, coffee, countryside - but at least, it's not Italy again.

The spirit of Bordeaux was embodied by our tour guide Bruno, a wonderfully flamboyant and super-stylish man who walked around looking like he owned the place. And there's a good reason for that too. He actually feels like he owns the place. People from Bordeaux have a great sense of ownership of their city that's manifested in the way they treat it. The streets are spotless, the facades all nicely restored, and the customer service is impeccable.

Bordeaux hasn't been spoiled by tourism. On the contrary, the city earned its destination status through lots of hard work and, apparently, a very long-serving mayor who has done wonders for the place in the past few decades. And that includes the introduction of a cable-less tram all over the city which is so good it convinced almost all inhabitants to stop using their cars in the now largely-pedestrianised areas.

You can divide Bordeaux in two: the old part that looks like the lovechild of Valletta and Paris; and the countryside that's made up of sprawling vineyards and beautiful cottages.

The old part is great for a few days. Within a few hours you could walk through all the main streets - including the main shopping street Rue Ste Catherine that's the longest pedestrian shopping street in Europe. (Basically Republic Street on steroids.) There's also a beautiful river to enjoy by riverboat and it's lined with magnificent historic buildings that have been perfectly renovated. Apparently the city's buildings were all black until the mayor insisted they all get a facelift which has really brightened things up.

One magnificent building that can be enjoyed from the river is the Wine Museum, built to look like a swirling decanter. It really is something to behold both inside and out.

The other part of Bordeaux is the countryside - equally exiting but in a very different way. Once you hop into a car - or a memosine, as we did - just drive for about half an hour and you'll soon find yourself among rolling hills and perfectly kept roads. And lots and lots of vineyards.

This is where you could spend hours wine tasting, touring the vineyards, eating delicious French cuisine and tasting more wine. You could also stop at the nearby towns for a nice stroll before trying more wine. One such town is St Emilion, which is synonymous with wine the world over, particularly Grand Cru, which is wine lingo for very fucking good

If you're stuck for accommodation in Bordeaux, you'll certainly feel at home at the Intercontinental Hotel which is set in a beautifully historic building in the city centre overlooking a majestic theatre. It even has its own Michelin-starred Gordon Ramsay restaurant, though in Bordeaux you're not going to have much trouble finding the finest of restaurants. If you really want to go all out, try Le Chapon Fin. [...]

05 OCT 2017

**SOURCE :** Biletbayi - Turquie

# Bordeaux Yeme İçme Rehberi

5 Ekim 2017

**Fransa'nın 5. büyük şehri olarak kabul edilen Bordeaux, ülkenin sakin, kendine has ama mutlaka görülmesi gereken yerlerinden biri.**

Şehir, ziyaretçilerine yeme içme konusunda da oldukça cömert davranıyor. Dünyanın en güzel şaraplarının üretildiği şehirde eşsiz lezzetler deneyebileceğiniz pek çok durak bulunuyor.

## Bordeaux Yeme İçme Rehberi

Bordeaux'a geldiğinizde yeme içme konusunda sıkıntı çekmeyeceğinizi söyleyebiliriz. Domuz etinin yanı sıra şehirde pek çok kültüre hitap eden lezzetler de bulmak mümkün olabilmektedir.

### Bordeaux'ta Ne Yenir

Bordeaux denince akla elbette çok çeşitli şarapları gelmektedir. Şehir şarap üretimi konusunda dünyanın önde gelen yerlerinden biri konumunda bulunuyor ve pek çok ülkeye şarap gönderiyor. Eee siz de böyle bir şehre gelmişken şarapların tadına bakmadan dönmeyin bi' zahmet 🙂

Şehrin mutlaka yenmesi gereken şeylerine gelince... Bir kere buraya geldiğinizde hemen hemen her restoranın olmazsa olmazlarından istiridyeyi mutlaka yemelisiniz. Canlı bir şekilde üzerine limon sıkılarak bir şey yemek kulağa garip gelse de şehrin en önemli lezzetlerinden birinin bu olduğunu söylemeliyiz. Bunun dışında kaz ciğeri de mutlaka denemeniz gereken lezzetler arasında bulunuyor. Bunu da şehirdeki pek çok restoranda bulmanız mümkün.

Unutmadan eğer tatlı bir lezzet arıyorsanız Bordeaux'a geldiğinizde **canele'yi** mutlaka denemenizi öneriyoruz.

### Bordeaux Restoran Tavsiyeleri

Şehirde pek çok güzel restoran ziyaretçilerine özel lezzetler sunmak için çabalamaktadır. Ancak şehrin diğer olanakları gibi restoranları da diğer Avrupa şehirleriyle kıyaslandığında pahalı gelecektir. Sizler için şehirde bazı mekan önerileri hazırladık. Dilerseniz vakit kaybetmeden bu mekanları birlikte inceleyelim.

#### *6. Le Chapon Fin*

*Le Chapon Fin*

1825 yılından bu yana hizmet veren mekan abartılı rokoko iç tasarımı ve gastronomik lezzetleriyle dikkat çekiyor. Eğer siz de farklı bir ortamda muhteşem bir havyar, kaz ciğeri ve diğer lezzetleri tatmak isterseniz listenize bu mekanı da alabilirsiniz.

16 OCT 2017

**SOURCE :** Stern.de - Allemagne

**JOURNALISTE :** Von Tilman Müller

# Der Ruhm der Rebe – das spektakuläre Weinmusem Cité du Vin

Völlig zu Recht gilt Bordeaux als Welthauptstadt der Weine. Mit dem spektakulären Weinmuseum "Cité du Vin" hat der Wein ein Wahrzeichen bekommen. In den Restaurants, Gütern und Schlössern der Region können Besucher hervorragende Sorten verkosten.

Wer das Restaurant „Le Chapon Fin“ mitten in Bordeaux betritt, taucht ein in eine längst vergangene Zeit. Golden der Deckenfries, an den Wänden zauberhafte Spiegel der Belle Époque, im Fond ein Felsengebilde aus Muschelkalk, das wie versteinerte Schlagsahne in den Speisesaal quillt. Hier, in den Grotten, haben einst die Diva Sarah Bernhardt und der Maler Toulouse-Lautrec bis tief in die Nacht gebechert.

Jetzt kommt Jordan Aniorté herbeigeeilt, der Chefsommelier des Hauses. Seine Weinkarte listet auf vier Seiten alle möglichen Champagnersorten auf, dann 1200 Weine aus 30 Ländern. Wir sind also angekommen in Bordeaux. In der Welthauptstadt der Weine trinkt man gern besonders gut und manchmal auch besonders viel. Das jedenfalls legt das Motto nahe, das im 1825 begründeten „Chapon Fin“ groß auf der Weinkarte steht: „Lieber trinken und dann etwas benebelt sein als nichts trinken und es hinterher bereuen.“

Aniorté, 27, hat in der Kaderschule von Paul Bocuse gelernt, am linken Revers trägt er das Trauben-Emblem der französischen Weinkellner-Zunft. Zum Mittagsmenü empfiehlt er einen weißen Graves, den man auch preiswert im Glas bestellen kann. Vor zwei Tagen erst, erzählt er, sei hier am Tisch ein Romanée Saint-Vivant bestellt worden. Der Grand Cru steht für 1250 Euro auf seiner Karte. „Gut für uns“, sagt Aniorté, „solch eine erstklassige Flasche können wir nur ordern, wenn zuvor eine verkauft wurde.“

[...]

23 NOV 2017

**SOURCE :** El Gourmet Urbano - Espagne

# Burdeos, la elegante ciudad del #VINO

Lo que en su día fueron viejos almacenes y oscuros muelles de Burdeos son ya sólo un vestigio, el vago recuerdo de las antiguas actividades portuarias de hace unas décadas. Hoy lucen resplandecientes y luminosos convertidos en amplios paseos junto al río. La orilla izquierda, engalanada y orgullosa de sus elegantes fachadas de mansiones neoclásicas y balcones de hierro se cubren de tejados de pizarra negra que se reflejan de modo limpio y nítido en la fina capa del Gran Espejo del Agua.

Stevenson, uno de los grandes escritores de viajes de todos los tiempos, decía que: El vino es poesía en botella. Burdeos es pues, un poema de rima asonante, de versos que se completan con etiquetas como: Lafitte-Rothschild, Latour-Martillac, o Petrus. Burdeos es tierra donde se cultivan placeres mundanos que potencian y agudizan los sentidos. Excelentes vinos, foies y quesos, ostras y pescados de la bahía de Archaron y corderos alimentados de forma natural en la campiña. Burdeos es una ciudad hecha para comer y beber.

Pasee desde la vieja y recia puerta de St Eloi que franqueaba el paso de los peregrinos en su camino a Santiago, al imponente campanario, Grosse Cloche, que ordenaba y marcaba el ritmo de la vida y los acontecimientos de la ciudad. Admire la sombra alargada que proyecta sobre los callejones adyacentes, mientras las agujas gemelas y esbeltas de la catedral de Saint André compiten con los 70 metros y 229 escalones de la torre del campanario, desde donde se ve la ciudad.

Burdeos se pasea por sus elegantes, señoriales y amplias plazas. La Bourse, adornada de mansiones de dimensiones palaciegas; o la plaza del parlamento, ocupada por restaurantes y cafés. En Quai des Marques los viejos almacenes renacen como exponentes del mejor urbanismo del siglo XXI. El mercado en Des Chartrons, los jardines de Quinconces, El Espejo del Agua junto al Garona, el gran teatro de estilo neo-clásico, de columnas corintias; dimensionan esta gran ciudad.

Recorra el barrio románico alrededor de la iglesia de la Santa Cruz, cerca de la estación, enclave de estudiantes. Desde la deslumbrante plaza de la comedia, donde se encuentra la opera puede ser el punto de partida para llegar almercado frente a la basílica de Saint Michael, o hasta elQuai des Chartrons, donde se saborea Burdeos.

Su marisco, el pescado y las fresquísimas ostras de Archaron con un chorro de limón, pan con mantequilla y un gran vino blanco son señas características de esta ciudad.

El Museo de Bellas Artes, del Palais Rohan exhibe una fabulosa colección de obras de la escuela flamenca, italiana, española y francesa del XIX; con Rubens, Tiziano, Matisse, Renoir o Lautrec. El profundo sabor a viejo almacén en el que se ubica el Museo de arte Contemporáneo se disfruta también desde la magnifica terraza del Café du Musee, un sitio privilegiado para tomar el brunch los domingos.

Para beber buenos vinos por copas, la mayoría a sólo dos euros, acuda al Bar du Vin.

Para comer: Le Chapon Fin, un restaurante con estrella Michelín desde hace décadas. En su interior diferente, elegante y sorprendente se puede disfrutar de un menú a mediodía a 27€. En La Tupina, se puede probar foies de las landas, pescado de Archaron, y delicioso cordero. Al otro lado del río,en La Cape, menús asequibles desde 26€ permiten darse un capricho y probar la cocina del joven chef Brasleret. En L'Air de famille, cerca de Quai des Chartrons, un sencillo restaurante pero de buena cocina de mercado a muy buenos precios.

Para dormir, el exquisito Le Grand Hotel.

28 NOV 2017

**SOURCE :** The Gourmet Journal - Espagne

**JOURNALISTE :** Manu Balanzino

# El Txoko de Luis Salinero, Malaga

El Txoko de Luis Salinero abrió en Málaga en 2015 en la zona Gourmet Experience de El Corte Inglés. Desde agosto de 2016 también se encuentra en la zona Gourmet de El Corte Inglés de Puerto Banús.

En El Txoko se desprende pasión por la cocina y por el trabajo bien hecho, con la seguridad de encontrar la fórmula para agradar y sorprender al cliente. “Nosotros damos mucha importancia a la explicación de los platos y a transmitir nuestra filosofía al cliente” señala Salinero a THE GOURMET JOURNAL.

El cocinero plasma en sus fogones todo el conocimiento adquirido en su larga trayectoria en restaurantes como L’Arpège de Alain Passard en París, Le Chapon Fin en Burdeos y Au Crocodile de Emile Jung en Estraburgo, así como en Eldorado Petit, Neichel, Zalacaín o Arzak.

Sabores gourmet con estilo propio y sensaciones nuevas donde la premisa es el “producto”. “Si tienes un buen producto, trátalo poco para que el cliente sepa que está comiendo”, argumenta.

El Txoko es un restaurante donde se come dentro de la cocina y ves lo que está pasando. “Nos gusta que repitan los clientes y que traigan a sus amigos”. Nosotros volveremos.

Así fue el almuerzo en El Txoko de Luis Salinero

Para empezar nos propone un capuchino de carabinero y su ravioli crujiente con coco; unas patatas de siembra a la sal con “mojo” de estragón; y una crujiente tosta de sardina ahumada sobre berenjena escalivada e hinojo.

Momento para un sashimi de salmón marinado con una vinagreta de siete cítricos que termina frente al cliente. El Txoco se distribuye en torno a la cocina a la vista, rodeada por una barra.

Excelente el tartar de buey y sus tostas. La carne es de José Gordón de El Capricho, famoso asador de León que ha sido reseñado por la revista Time como el restaurante con la mejor carne del mundo.

Crujiente y muy sabroso el flamenquín ibérico de setas con queso semicurado de la sierra malagueña. No me podía marchar sin probar la tosta de morcilla de buey artesana, única en España, que Salinero termina con unas finas tiras de manzana verde para darle un punto de acidez.

Desenfadada propuesta con guiños a las diferentes cocinas que el cocinero ha experimentado a lo largo de su etapa profesional y donde el producto de la máxima calidad es la premisa.

BORDEAUX SAVEURS

ULTIMATE WINE DREAMS

# PRESSE FRANÇAISE

07 AVR 2017

**SOURCE :** Union Girondine des Vins de Bordeaux

**JOURNALISTE :** Juliana Camus

# Bordeaux Saveurs UNE OFFRE TOUJOURS PLUS ÉTOFFÉE

## Bordeaux Saveurs

## UNE OFFRE TOUJOURS PLUS ÉTOFFÉE

Créée il y a une dizaine d'années par Sylvie Cazes, qui souhaitait mettre son expérience au service des amoureux du vin, l'agence de voyages et d'événementiel Bordeaux Saveurs est spécialisée dans l'œnologie et la gastronomie. Elle propose des activités et des programmes personnalisés imaginés autour des grands vins et des meilleurs artisans avec des prestations originales.

Cette année, Bordeaux Saveurs agrandit son offre et propose des produits " clé-en-main ".

### Le vin pas à pas

Tout savoir en 4 jours ! Lors de ce séjour unique créé en exclusivité pour Bordeaux Saveurs avec ses partenaires, et incluant un hébergement haut de gamme et des repas gastronomiques dans le bordelais, l'amateur de vin est amené à découvrir, étape après étape, le processus d'élaboration du vin, du travail de la vigne, jusqu'aux accords mets et vins, en passant par l'assemblage et le vieillissement. L'offre inclut 5 visites dans 5 propriétés renommées du bordelais.

(a partir de 1 695€/personne pour 2 personnes, et a partir de 1 580€/personne pour 4 personnes)

### Les journées 100% Bordeaux Saveurs

Au choix, 16 journées toutes prêtes, incluant visite, activité et déjeuner. Déclinées autour de 5 thèmes : 100% vin, 100% gourmand, 100% culture, 100% exclusif, 100% essentiel... que ce soit à Bordeaux, dans le Médoc, sur le Bassin d'Arcachon ou à Saint-Emilion. Chacun y trouvera son bonheur !

(de 58€/personne à 1 440€/personne)

### Grands Vignobles de France

Un séjour unique pour 3 grands vignobles français ! Pendant 8 jours et 7 nuits, les passionnés de vin découvriront 3 grandes régions viticoles françaises : la Champagne, la Loire puis le Bordelais, au travers de visites, de nombreuses activités, des repas et restauration haut de gamme.

(à partir de 4 310€/personne)

*Rens. : www.bordeauxsaveurs.com/fr - Tél. : 05 56 90 91 92 - contact@bordeauxsaveurs.com*

20 AVR 2017

**SOURCE :** Tendance Nomade

# Bordeaux Saveurs etoffe son offre

Créée il y a une dizaine d'années par Sylvie Cazes, figure emblématique du milieu viticole bordelais, qui souhaitait mettre son expérience au service des amoureux du vin, l'agence réceptive Bordeaux Saveurs, spécialisée dans l'œnologie et la gastronomie, agrandit son offre à destination des professionnels de l'événement et des entreprises. Et ce, en proposant des produits clés en main pour des journées de team building, des séminaires… et permettre à chaque participant d'en apprendre davantage sur les vignobles français et notamment le bordelais.

Parmi ces nouveaux produits, l'agence lance, notamment, « Le vin pas à pas », un séjour incentive exclusif de quatre jours incluant un hébergement haut de gamme, des repas gastronomiques dans le bordelais, et la découverte du processus d'élaboration du vin, du travail de la vigne, jusqu'aux accords mets et vins, en passant par l'assemblage et le vieillissement, soit cinq visites dans cinq propriétés renommées du bordelais.
Pour une activité team building, le réceptif a concocté Les journées 100 % Bordeaux Saveurs. Au choix, seize journées toutes prêtes, incluant visite, activité et déjeuner. Ces journées se déclinent autour de cinq thèmes : 100 % vin, 100 % gourmand, 100 % culture, 100 % exclusif, 100 % essentiel… que ce soit à Bordeaux, dans le Médoc, sur le bassin d'Arcachon ou à Saint-Émilion.

Outre ces packages, Bordeaux Saveurs accompagne les entreprises pour toute demandes MICE (incentives, conventions, séminaires, soirées de prestige, lancements de produit…) pour leur offrir des événements entièrement sur mesure.

16 JUI
2017

**SOURCE :** Évènements & Conventions

# Tout savoir sur le vin avec Bordeaux saveurs

Cette année, l'agence Bordeaux Saveurs, spécialisée dans l'œnologie et la gastronomie, agrandit son offre à destination des professionnels de l'événement, des tours-opérateurs et des entreprises en proposant, des produits "clés en main".

L'objectif : permettre à chaque participant de parfaire ses connaissances sur les vignobles français.

Trois nouvelles offres sont proposées :

"Le vin pas-à-pas" pour un incentive de 4 jours,
"Les journées 100% Bordeaux Saveurs" pour une activité de team building
et "Les grands vignobles de France" pour un voyage de récompense de 8 jours.

Plus d'informations sur www.bordeauxsaveurs.com

# Les vins des Graves et du Sauternais

## LES VINS DES GRAVES ET DU SAUTERNAIS

De Portets au sud de Langon, à la limite du Lot-et-Garonne, la région des Graves est le berceau historique des vins de Bordeaux et doit son nom au terroir de gravier (les graves) sur lequel naissent ses vins. Au sud de la capitale girondine, les Graves se prolongent par les appellations du Sauternais, et leurs célèbres liquoreux.

**Bordeaux Saveurs** L'agence de voyage créée par Sylvie Cazes (Lynch-Ba-ges, Château Chauvin) s'est spécialisée dans l'œnotourisme et l'art de vivre à la française. Elle organise des séjours sur mesure dans le vignoble, comprenant des visites privées dans des grands crus, notamment des Graves et de Sauternes, propose des cours de dégustation et d'accords mets et vins, animés par Jordan Aniorté, chef-sommelier du Chapon Fin, dont le chef anime des cours de cuisine. À noter, en 2017, la création de journées 100 % vin.

17, allée de Tourny, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 90 91 92. www.bordeauxsaveurs.com

18 OCT 2017

**SOURCE :** Terre de Vins us

Terre de Vins

Best of Wine Tourism 2018 : découvrez le palmarès

# Best of Wine Tourism 2018 : découvrez le palmarès

**La 15ème Nuit des Best of Wine Tourism vient de rendre son verdict à Bordeaux : 21 sites ont été labellisés « Best Of Wine Tourism 2018 » et représentent ce qui se fait de mieux en termes d'œnotourisme dans le Bordelais – et quelques vignobles voisins. Découvrez le palmarès.**

Ce sont plus de 90 dossiers qui ont été déposés (dont environ un tiers de nouveaux candidats) pour décrocher le précieux sésame des Best of Wine Tourism, qui en quinze ans a acquis une réelle envergure internationale. Selon les organisateurs, « la sélection est de plus en plus ardue parce que la qualité des dossiers est en amélioration constante. Ainsi, cette année, trois candidats qui avaient déjà obtenu un prix lors d'une précédente édition ont réussi à décrocher l'un des très convoités Best Of d'Or ». Pas moins de 21 trophées ont été attribués lors de cette soirée, dont 6 en Or. Ces six derniers tenteront, le 9 novembre prochain à Valparaiso au Chili, de remporter un « Super » Best Of International, qui étend la compétition à l'ensemble des lauréats des Capitales de Grands Vignobles (Australie, Italie, Allemagne, Argentine, Espagne, Chili, États-Unis, Portugal).

**Voici la liste des Best of Wine Tourism 2018 :**

**ARCHITECTURE ET PAYSAGES**
*Château la Dominique (or)*
Château Pédesclaux
Château Prieuré Marquet
Château Malescasse

**ART ET CULTURE**
*Château Castera (or)*
Château de la Rivière
Château la Tour Carnet

**DÉCOUVERTE & INNOVATION**
*Château de Reignac (or)*
Château Kirwan
Château de Rayne Vigneau

**HÉBERGEMENT**
*Château le Pape (or)*
Château Beauregard
Château Pape Clément

**VALORISATION DES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES**
*Château de la Dauphine (or)*
Château Boutinet
Château du Tertre

**SERVICES ŒNOTOURISTIQUES**
*Château Lamothe-Bergeron (or)*
Bordeaux River Cruise
Bordeaux Saveurs
Château Lafitte

**COUP DE CŒUR DU JURY :** Domaine de la Grave

24 OCT 2017

**SOURCE :** Vitisphere

**JOURNALISTE :** Alexandre Abellan

Vitisphere.com

# Le petit train du domaine de la Grave, coup de coeur 2018

La quinzième édition du concours de la CCI de Bordeaux vient de récompenser 21 propriétés girondines pour leurs innovantes initiatives œnotouristiques.

Ce 17 octobre, les prix Best Of Wine Tourism ont distingué les meilleures destinations œnotouristiques du vignoble bordelais et bergeracois. Sur les 21 trophées décernés, le coup de cœur du jury a distingué le domaine de la Grave, en appellation Entre-deux-Mers (20 hectares). Pour 10 euros, les touristes peuvent prendre en saison un petit train parcourant la propriété familiale et proposant quatre arrêts qui sont autant d'ateliers ludiques. Soit une dégustation de quatre vins dans le noir, une reconnaissance par le seul toucher des sols viticoles, un jeu de recherche des arômes et une chasse au trésor. Cette expérience est complétée par un musée du vin et de la tonnellerie située dans la chartreuse du domaine. La visite durant en tout 45 minutes

6 médailles d'or

Remis ce 17 octobre dans les locaux de la Chambre du Commerce et de l'Industrie de Bordeaux, les Best of Wine tourism ont également distingué six médailles d'or. Dans la catégorie Architecture et Paysages, le château La Dominique a remporté l'or pour la réalisation de l'architecte Jean Nouvel. Ont également été distingués les châteaux Pédesclaux (Pauillac), Prieuré Marquet (Bordeaux Supérieur) et Malescasse (Haut-Médoc). Dans la catégorie Art et Culture, l'or a été remporté par le château Castera (Médoc) pour ses expositions de peintures et de sculptures. Sont également récompensés les châteaux de La Rivière (Fronsac) et La Tour Carnet (Haut-Médoc). Pour la catégorie découverte et innovation, le château de Reignac (Entre-deux-Mers) arrive en tête grâce à sa mascotte, Reignyx, animant sa communication auprès du grand public, notamment sur les réseaux sociaux. Sont également distingués les châteaux Kirwan (Margaux) et de Rayne Vigneau (Sauternes).

La catégorie Hébergement sacre le château Le Pape (Pessac-Léognan) pour le standing de son accueil et de son salon-bibliothèque. Sont également médaillés les châteaux Beauregard et Pape Clément (Pessac-Léognan). Le château de La Dauphine (Fronsac) arrive en tête de la valorisation des pratiques environnementales, pour avoir développé un parcours pédagogique sur la biodynamie. Sont également distingués les châteaux Boutinet (Bordeaux supérieur) et du Tertre (Margaux). La dernière catégorie, services œnotouristiques, donne la médaille d'or au château Lamothe-Bergeron (Médoc) pour son service de restauration à la propriété, accordant mets et vin. Ont également été récompensés le croisiériste Bordeaux River Cruise, l'agence Bordeaux Saveurs et le château Lafitte (Bordeaux).

[...]

22 NOV 2017

**SOURCE :** Pro Tourisme Aquitaine

# 2018 grape harvest of the Best of Wine Tourism

The leading wine tourism destination in France, Bordeaux confirms its leadership position with the success of the Cité du Vin, open since June 2016. There have been 4.3 million visits to the Gironde vineyards.Each year, the Best of Wine Tourism competition, created in Bordeaux in 2002, rewards the most remarkable sites and properties in wine tourism. 21 trophies have been awarded, including 6 Gold.

- [...]
- Wine tourism services
  Château Lamothe-Bergeron (gold) is a bourgeois cru from AOC Médoc and is located along the “Route des Châteaux”. The 19th-century residence hosts conferences and seminars, with an entire floor made available and facilities such as the 2-hectare park where cocktails and garden parties are held. The château has 4 suites.
  http://lamothebergeron.com
  Bordeaux River Cruise, Bordeaux Saveurs Château Lafitte
- [...]

22 OCT 2017

**SOURCE :** France 3 Aquitaine Côté Châteaux

# Best of Wine Tourim 2018 : la crème de la crème de l'oenotourisme

18 OCT

## Best Of Wine Tourism 2018 : la crème de la crème de l'oenotourisme

Publié par Jean-Pierre Stahl le 18/10/2017 à 14:58:00

**95 dossiers en lice. 21 lauréats pour ces Best Of Wine Tourism 2018, dont 6 Best Of d'Or. La 15e édition des trophées de l'oenotourisme, lancée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, a cette année encore consacré les efforts réalisés par de nombreux châteaux en Gironde, pour recevoir les touristes et leur faire partager la culture autour du vin. Focus sur les châteaux Le Pape, best Of d'Or pour l'Hébergement, et Reignac, pour Découverte & Innovation, avec son petit personnage Reignyx créé par Nicolas Lesaint.**

[...]

**SERVICES ŒNOTOURISTIQUES**
**Château Lamothe-Bergeron (or)**
Bordeaux River Cruise
Bordeaux Saveurs
Château Lafitte

24 OCT 2017

**SOURCE :** PaysSud Mag

# Tourisme viticole: les Best Of Wine 2018 de Bordeaux

La 15ème Nuit des Best Of Wine Tourism a permis de récompenser les meilleures destinations œnotouristiques du Bordelais pour 2018

Pas moins de 21 trophées ont été attribués, dont 6 en Or. La cérémonie a eu lieu le 17 octobre dernier dans les locaux de la CCI de Bordeaux Gironde. Prochain défi pour les 6 détenteurs d'un Best Of d'Or bordelais : remporter un « super » Best Of International, le 9 novembre prochain à Valparaiso au Chili.
Créé à Bordeaux en 2002, le concours Best Of Wine Tourism récompense chaque année les sites les plus remarquables en matière d'œnotourisme. Cette année plus de 90 dossiers ont été déposés, dont environ un tiers de nouveaux candidats. Selon les organisateurs « La sélection est de plus en plus ardue parce que la qualité des dossiers est en amélioration constante. Ainsi, cette année, trois candidats qui avaient déjà obtenu un prix lors d'une précédente édition ont réussi à décrocher l'un des très convoités Best Of d'Or». Cette année, le jury a par ailleurs décerné un « coup de cœur » au Domaine de la Grave qui propose entre autres un circuit en petit train avec autant d'arrêts que d'animations originales.

PALMARÈS BEST OF WINE TOURISM 2018 BORDEAUX GIRONDE:
[...]
SERVICES OENOTOURISTIQUES
Château Lamothe-Bergeron (or)
Bordeaux River Cruise
Bordeaux Saveurs
Château Lafitte
[...]

24 OCT 2017

**SOURCE :** Bordeaux Cuisine and Co

# Soirée des Best Of Wine Tourism ou les oscars de l'oenotourisme.

Superbe soirée hier au Palais de la Bourse pour fêter les 21 lauréats 2018des Best Of Wine Tourism.

Coiffure à la Elvis, smoking lie de vin, chaussures vernis, nœud papillon et sourire XXl, le maître de cérémonie Xavier Viton a parfaitement réussi la mise en scène de la soirée de gala du concours mis en place il y a déjà 15 ans par la CCI de Bordeaux. Il a accueilli, félicité et amusé les nominés, distingués comme site remarquable en matière d'oenotourisme. Il a su maintenir le suspense des Best Of d'Or ainsi que le passage de relais entre les lauréats 2017 et les nouveaux promus assurant ainsi la cohésion future du club des Best Of Wine. Le public a adoré et applaudi avec chaleur aussi bien les heureux gagnants que les intermèdes artistiques. Nathy Faray, chanteuse et la troupe de théâtre d'improvisation Mis en Bouteille ont assuré avec brio la partie spectacle du programme.

Pour la quinzième édition, 95 candidats avaient monté un dossier mettant en avant leurs toutes dernières réalisations en matière d'oenotourisme. Le cru 2018 sera très bon avec un niveau de compétiteurs en forte progression. Dans le sillage de Bordeaux, les vignobles d'Aquitaine font montre de créativité, d'originalité et d'enthousiasme pour mettre en avant leur patrimoine et leur savoir-faire.

Je partage le palmarès 2018 comme une shortlist de belles adresses pour tous ceux qui cherchent des idées de sorties autour de Bordeaux. J'ai eu le plaisir de faire la visite du Green Tour de Château la Dauphine et je le recommande. Le domaine a su d'une façon très simple et ludique expliquer la biodynamie, un mode de culture complexe et encore peu développé en Bordelais. Avec des ateliers et un parcours balisé, ils ont mis à la porté de tous les travaux quelques peu ésotériques du philosophe Rudolph Steiner. L'idée d'une homéopathie de la culture est lumineuse et ravira tous les  bio-curieux.

lien pour mon post sur la visite http://bordeaux-cuisine-and-co.org/oenotourisme-vert-le-green-tour-du-chateau-de-la-dauphine/

Les autres Châteaux méritent tous eux aussi une visite. Nous allons juste manquer de samedi.

[...]

SERVICES OENOTOURISTIQUES

Château Lamothe-Bergeron (or)

Bordeaux River Cruise Bordeaux

Bordeaux Saveurs

Château Lafitte

[...]

BORDEAUX SAVEURS

ULTIMATE WINE DREAMS

# PRESSE INTERNATIONALE

24 NOV 2017

**SOURCE :** Decanter - Royaume Uni

Decanter

# Bordeaux honours its ‘Best of Wine Tourism 2018’ award winners

The 15th Best Of Wine Tourism Night revolved around awards given to the best wine tourism activities in the Bordeaux region in 2018. 21 trophies were handed out, including 6 gold ones.

Bordeaux Best of Wine Tourism 2018 award winners

The ceremony took place on the 17th of October at the Bordeaux Gironde Chamber of Commerce and Industry. The next challenge for the “Golden Best Of” award winners was to compete for a “super” International Best Of Wine Tourism award; the global competition awarded Chateau de Reignac. This was celebrated on the 9th of November in Valparaiso, Chile.

21 nominees, 6 Gold trophies, 1 International award

Every year, the BEST OF WINE TOURISM competition rewards the most outstanding wine tourism locations. Launched in Bordeaux in 2002, the competition now includes an international stage thanks to the Great Wine Capitals Global Network* which includes cities from “Old Europe” and the “New World”.

Best of wine tourism 2018 winners in Bordeaux

[...]

Wine Tourism services

Château Lamothe-Bergeron (gold)

At Château Lamothe-Bergeron in the Médoc, visits take on another dimension by offering guests an innovative approach to wine tours.An interactive and scenic trail heightens the senses, which makes the initiation to wine tasting so unique. The visit concludes with a surprising and delicious wine and macaron pairing session. Various dining experiences are on offer: picnic under the century-old cedar or reception catering tailored to your needs. With its striking metallic structured roof, the top floor of the 19th century home welcomes professionals in a stylish setting, offering a relaxing moment during a wine tour.

Nominees in this category : Bordeaux River Cruise, Bordeaux Saveurs, Château Lafitte

[...]