

# Sommeliers

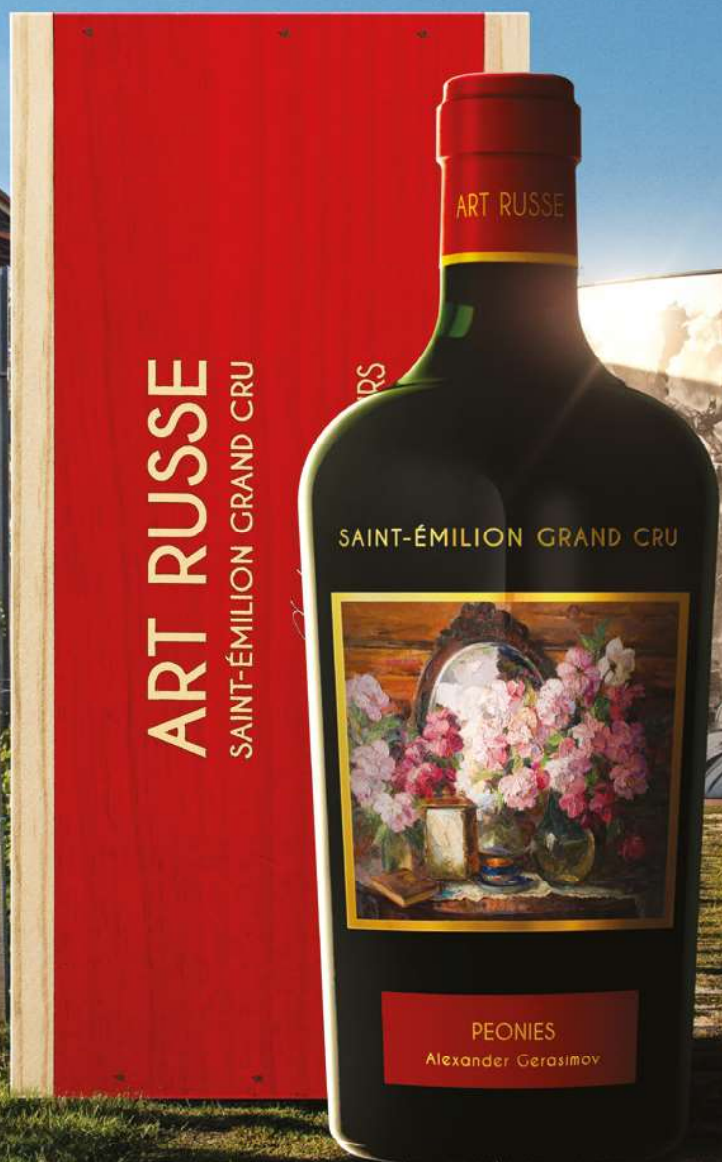
## INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU  
DES PRIEURS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



### La sommellerie au féminin

Quand passion  
et engagement  
riment avec excellence



ÉTAPE PRESTIGE

### SELMAN MARRAKECH

Une propriété de famille  
intime et personnelle



Concours ASI du Meilleur  
Sommelier d'Europe à Chypre

**Benjamin Roffet,**  
candidat bleu, blanc, rouge



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

# VINORA

## UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS

Du 30 janvier au 2 février dernier, Vinora a connu sa première édition. Ce Salon International des Vins Volcaniques a mis en exergue la splendeur de leurs paradoxes. Issus de sols atypiques et du travail acharné de vignerons engagés, ils expriment les terroirs et une entité paysagère. Depuis 2 ans, un regroupement de vignerons auvergnats mené par Pierre Desprat défend ce projet incroyable, leur redonner vie. Cet événement, à travers 40 domaines et un colloque, a initié une réflexion scientifique et organoleptique.

Les professionnels s'accordent sur une typicité commune. John Szabo\* la définit comme oscillant entre salinité, minéralité et amertume. Le sol de chaque volcan développe des caractéristiques propres. Charles Frankel\*\* certifie que « chaque volcan a sa propre empreinte, ses propres vins ». Pour un sommelier, le panel devient précieux, décliné dans les trois couleurs. Les accords peuvent s'envisager de l'entrée au dessert, sans oublier les fromages dans leur diversité.

### LA SINGULARITÉ DES VINS DU PUY-DE-DÔME

Reconnus historiquement par François 1<sup>er</sup> et Louis XIV, ces vins défendent une identité forte avec une volonté de reconnaissance qualitative. Depuis 2011, l'AOC Côtes d'Auvergne intègre 5 crus : Boudes, Chanturgue, Châteaugay, Corent, Madargue. Chacun présente des caractéristiques spécifiques de terroir entre basalte, pouzzolane, pierre ponce et pépérites. Indéniablement, ils confortent le reste de l'appellation.

\* Master Sommelier, journaliste et écrivain canadien expert des terroirs volcaniques.

\*\* Géologue, Auteur de Vins de Feu, à la découverte des Terroirs des volcans célèbres, Dunod, 2014.



### FRANÇOISE GIGOT, PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS AUVERGNE-LIMOUSIN

À l'écouter, incorporer de tels vins à la carte paraît être une évidence. Une sélection internationale conforterait l'exploration gustative. Concernant le pairing, elle encourage les volailles, la charcuterie, les fromages, la cuisine méditerranéenne pour les blancs et les rouges en fonction de leur profil. Les cuisines du monde ne sont pas oubliées. Pour répondre à certaines fragrances fumées particulières de certains vins blancs, elle conseille des poissons de rivière à la chair fine.

### PHILIPPE FAURE-BRAC

Pour Philippe Faure Brac leur intérêt réside dans leurs particularités gustatives inhabituelles. Tonalités de pierre à fusil, accents poivrés et minéralité, notes fumées, fruits affirmés. Vinora a permis de recentrer le propos sur l'effet terroir. Il s'affiche omniprésent, incontournable. Les cépages se définissent en arrière-plan. Ces vins ont une raison d'être sur une carte. Ils pourraient être présentés dans un encadré, attractifs, avec la mention de leur terroir. Ils deviennent un réel atout commercial pour un restaurant. Les vins de pouzzolane développent plus de minéralité, de fraîcheur, ceux de basalte sont plus denses, ... Une façon d'initier la clientèle.

### NOTRE SÉLECTION POUR UNE EXPLORATION GOURMANDE / Our selection for a gourmet discovery

**En blanc / White France** : Cuvée X, David Pelissier, 2018 • St Roch 1991, Desprat Saint-Verny, 2017  
*Etranger* : Verdelho O Original, 2017, Azores Wine Company, Açores.

**En rosé France** : Corent, Domaine de La Tour de Pierre, Pierre Deshors 2019  
*Etranger* : Le Diletante, Rosato, Vino Frizzante, IGT Veneto, Maeli, 2018, Italie

**En rouge / Red France** : Le Clos Des Amoureux, Vincent Auzolle, 2017  
 Le Damas Noir, IGP Puy-de-Dôme, Pierre Goigoux, 2018 • Volcane Rouge, Domaine Miolanne, J.B. Desroche, 2018  
*Etranger* : Calderara Sottana, Doc, Etna Rosso, Ayunta, 2017, Italie.



**A new trade fair** || From January 30<sup>th</sup> to February 2<sup>nd</sup>, Vinora held its first edition. This International Exhibition of Volcanic Wines spotlighted the splendour of their paradoxes. Resulting from atypical soils and the hard work of committed winegrowers, they express terroirs and a peculiar landscape. For 2 years now, a group of Auvergne winegrowers led by Pierre Desprat has been defending this incredible project, giving them new life. This event, through 40 estates and a symposium, has initiated a scientific and organoleptic reflection.

Professionals agree on a common typicity. John Szabo\* defines it as balancing between salinity, minerality and bitterness. The soil of each volcano develops its own characteristics. Charles Frankel\*\* certifies that "each volcano has its own imprint, its own wines". For a sommelier, the panel becomes precious, in all three colours. The pairings can be imagined from the starter to the dessert, without forgetting the cheeses in their diversity.

Les sols volcaniques d'Auvergne.



### The specificity of Puy-de-Dôme wines

Historically recognised by François 1<sup>er</sup> and Louis XIV, these wines defend a strong identity with a desire for quality recognition. Since 2011, the AOC Côtes d'Auvergne includes 5 crus: Boudes, Chanturgue, Châteaugay, Corent, Madargue. Each one has specific terroir characteristics with basalt, pozzolana, pumice stone and peperite. Undeniably, they reinforce the rest of the appellation.

### Francoise Gigot, President of the Auvergne-Limousin sommelier association

Listening to her, adding such wines to the menu seems obvious. An international selection would reinforce the gustatory exploration. Concerning the pairing, it favours poultry, cold meats, cheeses, Mediterranean cuisine for the whites and reds according to their profile. The cuisines of the world are not forgotten. To respond to certain smoky fragrances peculiar to certain white wines, she recommends finely-fleshed river fish.

### Philippe Faure-Brac

For Philippe Faure Brac their interest lies in their unusual taste characteristics. Tones of flint, peppery and mineral accents, smoky notes, assertive fruit. Vinora has allowed us to refocus on the terroir effect. It is omnipresent, inevitable. The grape varieties are defined in the background. These wines have a reason to be on the menu. They could be presented in a box, attractive, with the mention of their terroir. They become a real commercial asset for a restaurant. Pozzolana wines develop more minerality and freshness, basalt wines are denser,... A way to educate customers.

Sofia Lafaye

\* Master Sommelier, Canadian journalist and writer, expert on volcanic terroirs.

\*\* Geologist, author of 'Vins de Feu, à la découverte des Terroirs des volcans célèbres', Dunod, 2014.