

L'Evènement

22^{ème} édition du Concours du Meilleur Elève Sommelier de France 15 & 16 Mai 2014



Photo (de gauche à droite) :
Michel BETTANE, Parrain du concours
Maxime COURVOISIER, lauréat 2014
& Michel CHAPOUTIER

Le 16 mai 2014, à Tain l'Hermitage, s'est déroulé le Concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins et Spiritueux. Pour cette 22^{ème} édition, vous avez été 31 établissements représentant les quatre coins de l'hexagone sous le regard avisé de Michel BETTANE, notre parrain. La Maison M. CHAPOUTIER tient à féliciter tous les candidats et confirme son attachement à cet évènement qui a une nouvelle fois été d'un très haut niveau.

Ce sont près de 4 heures après le début de cette finale que Maxime COURVOISIER, du Lycée Technique Hôtelier de Gascogne situé à Talence, a décroché la meilleure note et donc le titre de Meilleur Elève Sommelier de France.

Pour leur récompense, les finalistes et un professeur s'envoleront vers l'Australie. Un beau voyage offert par M. CHAPOUTIER, METRO Cash & Carry, et QATAR AIRWAYS. Durant ce voyage, les 6 finalistes découvriront le vignoble australien et notamment le vignoble M. CHAPOUTIER Australia.

« Demain, qu'ils partent aux quatre coins du monde ou qu'ils restent en France, ils donneront une belle image du sommelier français » *Michel Bettane*

Regard sur...

La Vigne de L'Hermitage au 28/05/2014

La floraison qui se déroule actuellement est une période cruciale pour l'avenir de la récolte. En effet, c'est un moment très risqué pour le développement de la vigne à cause des maladies de saison comme l'Oïdium. Le rendement peut être affecté par les variations météorologiques de pluie et de vent qui, pendant la floraison, sont susceptibles d'engendrer des coulures et donc de diminuer le nombre de baies.

Malgré les risques non négligeables à cette période, la floraison se passe bien et s'est présentée avec une semaine d'avance par rapport à 2013. Cette floraison quelque peu précoce engendrera sûrement des vendanges plus tôt que 2013.

La encore à cette période la biodynamie prend tout son sens. Deux préparations ont déjà été appliquées dans la vigne, une de bouse de corne et l'autre de silice de corne. Ces préparats sont administrés une fois le matin et une fois le soir tout en prenant compte de la météorologie et de la position des planètes. Ces préparations sont au cœur du travail en biodynamie. Les Purins et infusions d'ortie, de fougère, de prêle et de consoude sont aussi très utilisés à cette période de l'année afin d'accompagner les vignes et aider la plante à développer ses défenses immunitaires.

Pour résumer, nous sommes actuellement dans un tournant pour le développement du raisin. La floraison quelque peu précoce reste toutefois un point positif et grâce à la biodynamie, la vigne se protège contre les maladies de saison.

Les Nouveautés de la Maison

« Mathilda rosé 2014 »



Au début de l'été 2014, M. CHAPOUTIER sortira Mathilda rosé venant tout droit d'Australie et vendangé en Mars dernier. L'occasion unique de déguster en avant première le millésime de l'année en cours qui ne sera vendangé que dans quelques mois en France.

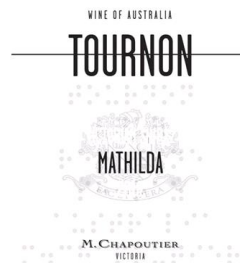
Cépage : 100 % Grenache

Robe : Pâle aux reflets saumonés

Nez : Arômes de fruits rouges soutenus tels que la fraise, framboise et la grenadine. On y trouve aussi une délicate pointe de pêche.

Bouche : L'attaque est franche et nette, soutenue par une belle acidité qui procure une agréable fraîcheur. Le vin s'exprime sur des notes aériennes de fruits rouges. Belle fraîcheur en finale. Servi à 10°C, ce vin accompagnera parfaitement la cuisine méditerranéenne.

« Mathilda Blanc 2013 »



Le Blanc, lui aussi issu de la région de Victoria en Australie est le résultat d'un assemblage de Viognier et de Marsanne, deux cépages parfaitement maîtrisés par Michel CHAPOUTIER dans la Vallée du Rhône.

Cépage : 85 % Viognier et 15 % Marsanne

Robe : Pâle aux reflets dorés

Nez : Le nez est frais et fruité, on distingue des fruits à noyau en abondance.

Bouche : Attaque souple et fraîche agrémentée d'une belle minéralité et de fruits mûrs.

« Domaine, Lieu-dit Berg 2012 »



Very exciting" rime avec Riesling mais aussi avec le nouveau Lieu-Dit-Berg du domaine Schieferkopf. C'est en tout cas l'avis de la critique anglaise Jancis ROBINSON qui décrit cet Alsace 2012 comme "Very long" et "Very exciting". Ce nouveau Lieu-Dit du domaine Schieferkopf est aujourd'hui disponible en France, aux côtés des deux autres Lieux-Dits Fels et Buehl. Le domaine est implanté sur la seule veine de Schiste bleu d'Alsace, un terroir unique de la région Alsacienne. Particulièrement adapté au Riesling avec son sol d'inclusions de quartz et de schiste bleu, ce terroir donne naissance à un vin unique et à la personnalité incomparable.

Cépage : Riesling

Robe : Or à reflets verdâtres

Nez : Le nez est fin avec des arômes de mirabelle, d'agrumes frais de mandarine, pamplemousse, et avec des notes mentholées et de céleri.

Bouche : La bouche est élançée, vive. Ce vin possède une tramée d'amers salins souligné par une pointe de minéralité.



Chapoutier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.
M. CHAPOUTIER - SA au capital de 5.408.500 € - 18, avenue du Dr Paul Durand - BP 38 - 26601 TAIN Cedex - France -
Tél. : 04 75 08 28 65 Fax. : 04 75 08 81 70 - (435 580 477 - RCS ROMANS)

