

Association des Sommeliers de la France

Les Sommeliers à la

L'ouverture 2023



Le mot de Yann Satin



Bonjour à Toutes et Tous,

Nous nous sommes retrouvés le Lundi Blanc à L'impératrice. Merci à l'association pour son accueil et son accueil. La France, au moment où le temps n'était pas de la partie mais

Par contre, il est très agréable que vous soyez excusés. Il serait bien de vous inscrire d'ici.

d'inscription pour les prochains jours.

Notre prochain rendez-vous est le 15 Juin à l'Impératrice. Brigitte Chamoin où elle nous recevra avec Michel.

A Bientôt.  
Yann



Comme n s da e i r g a u s t p a t r i o l n ' A S H F

LES VINS ROSÉS

BELLE ROSÉE DU CHÂTEAU FONTENILLE

Robe claire, brillante. Nez discret.  
 Bouche : fruitée (de fraises et de framboises), d'agrumes comme l'orange sanguine.  
 Vin d'apéritif, ou des petites salades de légumes.

VALLONBROU EN PROVENCE

Robe pelure d'oignon pâle à beige.  
 Bouche : on retrouve les notes fruits rouges avec une pointe d'agrumes.  
 En accord : Salade composée, grillades, apéritif.

PUECHAUT « Cuvée MAGNETO »

Robe claire et nez discret, un peu bonbon.  
 Bouche : fruitée sur des notes de fruits rouges et d'agrumes.  
 En accord : Apéritif, Barbecue, Agneau grillé.

SANCERRE LA BOISSIE

Robe soutenue.  
 Bouche : franche, vive sur des notes de cerise acidulée.  
 En accord : Magret à la kriek (Lambic), Escargots.

SANCERRE LA BOUTEILLE

Robe Ruby léger, reflet argenté. Nez de cerise.  
 Bouche : Mûre, ronde, de fruit rouge (cerise) un peu acidulé.  
 En accord : Pintade aux airelles.

WHISPERING CHATEAU D'ESCLANS

Robe Rose clair, brillante, aux reflets argentés.  
 Bouche : Franc, agrumes, une belle minéralité qui se prolonge.  
 En apéritif.

ROCK ANGEL 22 (CHATEAU D'ESCLANS)

Robe Rose orange et reflets argentés.  
 Bouche : Franc, vif et minéral, note de framboise.  
 En accord : Charcuterie, Boeuf bourguignon, ratatouille.

CHATEAU D'ESCLANS 2021 en IMPÉRIAL

Robe Rose clair, brillante, aux reflets argentés.  
 Bouche : Franc, beaux agrumes, minéral, fin de bouche.  
 Qui amène une belle longueur.



# L'Instant Pédagogique

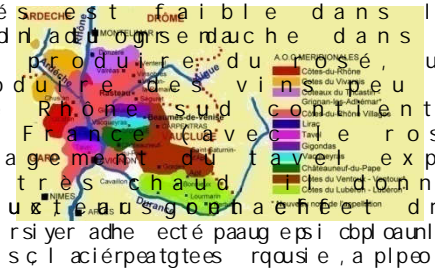
L'France est le grand pays de production de vins de France. Mais elle est aussi le premier pays de consommation de vins de France. Les vins de France sont produits dans toutes les régions de France. Les vins de France sont produits dans toutes les régions de France.

## LES VINS DE FRANCE

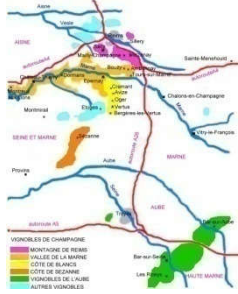
La Provence est en image (et grand exploitateur) de roses en France. La production de la vaste appellation de Provence comprend la couleur. Les cépages les plus courants sont le grenache, le cinsaut, une pointe de vigarone et de mourvèdre, avec quelques exceptions comme le cinsaut et le mourvèdre. Deux appellations provençales roses de premier ordre sont à base de cépages autochtones très particuliers comme le braquet Bandol dont les roses sont à la fois insaisissables et requises. Les 20 dernières années, la plupart des domaines de qualité, nombreux appellations, produisent des cépages typiquement bordelais. Petit conseil : ne pas acheter de roses avec, au moins, un an de décalage, par exemple en 2017, ouvrez Cuvée de la Solera de 2016 issus de cépages insulaires comme le nielluccio et le sciaccarello.



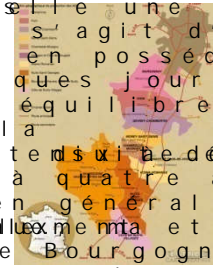
La seconde grande région de roses est le Rhône. Dans cette région, les roses sont en général plus vives et moins négligeables de carignan, syrah et/ou de mourvèdre, dans la vallée du Rhône (à l'exception de la vallée de la Durance). On pourrait facilement penser que le Rhône sud est une exception près, la proportion des roses est faible dans l'ensemble de la région. Mais ce n'est pas idéal pour produire des vins de roses, car le Rhône sud est plus chaud et plus sec que le Rhône nord. L'encépagement du Rhône sud est plus diversifié, ce qui explique la situation très sudiste sur un terroir très chaud. Une certaine fraîcheur bienvenue est produite par les cépages noirs, au cinsaut, au mourvèdre, au tavel, au pinot noir et au gamay. La clairette blanche, le chardonnay, le pinot blanc et le pinot gris sont aussi présents. Les roses de Provence sont plus acides que celles du Rhône sud. Les roses de Provence sont plus acides que celles du Rhône sud. Les roses de Provence sont plus acides que celles du Rhône sud.



Même s'il s'agit d'une Champagne, il ne faut pas se laisser tromper par son nom. La Champagne rosée est produite dans la région de la Champagne, mais elle est très différente de la Champagne rouge. La Champagne rosée est produite à partir de raisins blancs, mais elle est très différente de la Champagne rouge. La Champagne rosée est produite à partir de raisins blancs, mais elle est très différente de la Champagne rouge. La Champagne rosée est produite à partir de raisins blancs, mais elle est très différente de la Champagne rouge.



Bordeaux sur la base des cépages de la région bordelaise est très marginalement du rosé. Mais les vignes qui sont vinifiées de roses secs classiques peu remarquables, le Cerdon d'Aube est un vin rosé original, le Cerdon, très peu alcoolisé (autour de 12°), se présente comme un vin rosé très frais et agréable.



Le vin rosé de France est produit dans toutes les régions de France. On compte trois types de vins rosés en France.

Le vin rosé : Le vin rosé est produit à partir de raisins blancs, mais elle est très différente de la Champagne rouge. Le vin rosé est produit à partir de raisins blancs, mais elle est très différente de la Champagne rouge. Le vin rosé est produit à partir de raisins blancs, mais elle est très différente de la Champagne rouge.

Le vin rosé: Cette technique à presser directement les grappes entières mis en cuve et l'assemblage est en pose de. Dans ce plus claire, de couleur rosé. Le vin rosé est saignée dans une cuve à part immédiate le rosé de rouge. Après quelques heures de macération, on libère une partie de jus. La vendange est quant à lui laissé dans la cuve initiale afin de produire

# RETOUR IMAGE Sompt 2023

## 'La Ferme Blanche



F A S O N S A M P L E



# CONNASANCE.

Fabrice Sommer  
MOF en Sommelier 2017  
Master of Port 2010

ASD Certification Gold Best of Class 2019  
Président de l'UDSF 2023



C'est le vin qui le guidera au fil de sa vie. Cette belle ré-  
d'une mère berrichonne, il a grandi dans une famille de  
mes parents soi-disant absents, mais en réalité, Fabrice et  
Sommier sait ce qu'il veut de la vie. Ses succès au  
vancaes scolaires, puis serveur, il apprécie tou-  
responsabilités, autant d'éléments qui l'ont fait  
d'abord de Meilleur Ouvrier de France en Sommelier (2017), o-  
Bains, une des plus belles personnes de la région.  
d'inscription, mon père m'a encouragé à aller à l'université  
ses yeux rougis. Envers ses parents, j'ai ch-

Mais c'est le vin qui le guidera au fil de sa vie. Cette belle ré-  
et l'abnégation. L'envie de ne jamais rien lâcher. Fabrice est un  
d'écouter leur Ouvreine Somme France. Simple et direct, il  
comprend très vite ce qu'il faut apporter à un client.  
"chance" qui lui permet de faire de son métier un véritable  
Meilleur Ouvrier de France en Sommelier (2017), o-  
passions, le coaching pour qu'il ait une première place à l'échelle  
en 2014. La recherche permanente de la perfection est son  
plein d'idées et de conseils. Il est un véritable expert en matière  
l'apprentissage de la vinification. Le beau et après la phase de  
carrière dans le domaine de la vinification. Le beau et après la phase de  
Bard, le président de l'Association des Sommeliers de France.

Quel est son impression du nouveau président de l'UDSF ?  
C'est un homme très agréable et très compétent.

Savez-vous ce que son père lui a dit quand il a commencé à travailler pour lui ?  
Il lui a dit de toujours être honnête et de toujours donner le meilleur de soi-même.

## Fabrice Sommier

ASHF Depuis quand es-tu membre de l'Association des Sommeliers de France ?  
Fabrice : Ça a commencé en 2017, c'est l'année où j'ai obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommelier.

ASHF Quelle était ta motivation à rejoindre l'Association ?  
Fabrice : Apprendre et faire des rencontres. C'est un lieu où l'on peut échanger et apprendre de ses collègues.

ASHF As-tu un souvenir marquant d'un voyage ou d'un événement ?  
Fabrice : Oui, à Sancerre en 1999, nous avons fait une dégustation verticale avec les vins du Clos Saint Hune du Domaine Trimbach. Et au Château de Sancerre, j'ai été impressionné par la qualité des vins.

ASHF Quels sont tes vins préférés ?  
Fabrice : J'adore les vins de Alsace, mais j'aime aussi les vins de France, comme le Pinot Noir de la Côte de Beaune.

ASHF Top 3 de tes vins préférés ?  
Fabrice : 1. Le Pinot Noir de la Côte de Beaune, 2. Le Chablis, 3. Le Sancerre.

ASHF À quoi t'occupes-tu dans ta profession ?  
Fabrice : J'ai un garçon de 12 ans, j'aime beaucoup voyager et faire des dégustations. Mon travail reste ma grande passion.

**ASHF**

12 juin  
Dégustation  
Ch. Brigitte Chamoin  
Animé en duo avec Michel Wi  
Equihen

\*\*\*

19 juin 50 ans  
De l'Association des Sommeliers

\*\*\*

15/16 octobre  
C. A. de Lille - UDSF

**UDSF**

10/13 juin  
Finale du Concours du  
Meilleur Jeune Sommelier de  
et Fête de la Sommellerie  
A Bastia en Corse

\*\*\*

19 juin  
50 ans de l'Association des Sommeliers

\*\*\*

26 juin  
Epreuve de sélection du Concours  
Master of Port

HAPPY BIRTHDAY TO ....



Olivier Versmissé  
10 juin



Philippe Morel  
15 juin



Laurent Josse  
11 juin



Romain Olivier  
19 juin



Jean-Claude Ama  
29 juin



Alexi Ama  
11 juillet

# A C T U A L I T É S

## B o r d e l a u x c e n t r a l h a r r a f a l e v s i t i c e l ' t d e u t r r s e s s e "

Le mardi 12 mars, le conseil d'administration de la Fédération des Vignerons Bordelais s'est réuni à la suite de la réunion de la Commission de la Vigne et de la Viticulture. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

## M a r s e y v d G r a s y u e d e S t e p h a n e p i a t p r e s i d e n t e S A M P

Après que trente jours après le dépôt des statuts de la Fédération des Vignerons Bordelais, l'Assemblée Générale a eu lieu le 12 mars 2023 au restaurant Gaodou. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

Fortement désormais de 68 membres, l'Assemblée Générale s'est montrée active et a sorti dans le vignoble avant de se mobiliser pour la récolte de la vendange. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

Seul candidat à la succession de Stéphane Piatt, l'Assemblée Générale a élu à l'unanimité le jeune retraité de l'Éducation nationale, Vincent Piatt, à la présidence de la Fédération des Vignerons Bordelais. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

À ses côtés, Vincent Piatt a nommé à la présidence de la Fédération des Vignerons Bordelais, la jeune retraitée de l'Éducation nationale, Vincent Piatt, à la présidence de la Fédération des Vignerons Bordelais. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

## B i e n t r o u v e n u d e B i è r e n e a u d e f r a n c e

La Fédération des Vignerons Bordelais a organisé une manifestation de la bière en France. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

## T o r n e d e j u v e n e s e t d e l a v i t i c u l t u r e g i r o n d i n e

Vendredi 12 mars, la Fédération des Vignerons Bordelais a organisé une manifestation de la bière en France. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

La viticulture girondine a organisé une manifestation de la bière en France. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

## L ' A r d a c h e p a r t i c u l t u r e p h a l e o s t a g e s .

C'est dans le cadre de la manifestation de la bière en France que la Fédération des Vignerons Bordelais a organisé une manifestation de la bière en France. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

La Fédération des Vignerons Bordelais a organisé une manifestation de la bière en France. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

## B a s t i a

La Fédération des Vignerons Bordelais a organisé une manifestation de la bière en France. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.



## D é p a r t e m e n t r a i t e

Après une réunion de la Commission de la Vigne et de la Viticulture, l'Assemblée Générale a eu lieu le 12 mars 2023 au restaurant Gaodou. Les membres du conseil ont discuté de l'actualité de la profession et de la situation de la viticulture bordelaise.

## A n n o n c e s

Baptiste P. 06 25 51 64 11. [www.vignerons-bordeaux.com](http://www.vignerons-bordeaux.com). Adresses de contact : 05 97 75 00 00.



## L B U R E A U

Président: **Yann SATIN**, MS t i MS [Benjamin@1061271811.1007m](mailto:Benjamin@1061271811.1007m)

Vice-président: **Benjamin Carpentier**, C A N R é g i o n t i a n t L e S e n q h a a n p i s n s E I  
 St Quentin [benjamin@0620151917](mailto:benjamin@0620151917)

Secrétaire: **Clément Delecluse**, S o m m e l i e r , E m p r e s i a n t r a n t L a m b  
 Clém. delecluse@0631413640m

Treasorier: **Emilie Carpentier**, S o m m e l i e r e s R E B a m p , S O U V E N I R S ' r o s s e l . e m i l i e @ 0 6 5 3 5 5 5 5 c o m

Treasorier adjoint: **Laurent Wacogne**, W R e s g n a u r a t B e o u r l e s g u l a e , P l a g e ' l - p l a g e @ w a c o g n e . 7 4 4



Yann  
SATIN



Benjamin Clément  
CARPENTIER DELECLUSE



Emilie  
CARPENTIER



Laurent  
RWACOGNE

SI È G E Y a n n S a t i n 9 - 5 i 9 6 7 r O u e a B e s s e m y t t e r e