

# SOMMELIERS INTERNATIONAL

[WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM](http://WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM)

Six Concours A.S.I.  
des Meilleurs Sommeliers

Master  
of Port 2012

TROPHÉE  
CHAPOUTIER  
2012

Nouveaux  
classements  
**SAINT-ÉMILION**  
**& CRUS BOURGEOIS**  
**DU MÉDOC**



Dégustation  
Prestige  
**CHAMPAGNE**

**VINEXPO**  
HONG KONG

London  
**Wine Fair**



M 03245 - 137 - F: 7,00 € - RD



# BUBBLES FESTIVAL IN REIMS

LES CRAYÈRES – OCTOBER 1<sup>ST</sup>, 2012

*For the fourth consecutive year, SommelierS International celebrated the Champagne, on October 1<sup>st</sup> in Reims, proposing a luxurious palette of nearly 220 wines from 110 Houses to the professional papillae of the 56 sommeliers who came to participate in this Prestige Tasting.*

## A WONDERFUL GREEN SETTING

**V**ICTIM—if one can say—of its own success, the now traditional Champagne tasting organized each October by SommelierS International this year received more requests for participation than ever. Finding a place that could accommodate with panache such an attendance became necessary. Therefore the Relais & Châteaux Les Crayères, mythical property in the heart of Reims, was the site to highlight these exceptional wines. This legendary castle is nestled in a 7-hectare park which opens perspectives on some of the most beautiful monuments of the city around. As soon as you cross the threshold, a feeling of intimate sophistication envelops you in an atmosphere of rarity and elegance. Formerly the family Polignac's home, today owned by the Gardinier

family, entirely restored by interior architect Pierre-Yves Rochon, this splendid residence revives and modernizes its distinctive "château" class from every perspective in a refined, delicate and subtle spirit.

## PROMINENT TASTERS

Gérard Basset specially came from England and Philippe Faure-Brac from Paris. These two World's Best Sommeliers shared the presidency of this day set under the sign of conviviality with Yves Chapier, *Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne's* President, who orchestrated the talents of the 56 professionals of the wine world. He was supported by his Vice-President Jean-Pierre Hubaille and Michel Smolarek, president of the *Association des Sommeliers de Bourgogne*. Divided into 10 tables, the tasters had a lot to do.

Helped by all his team and seconded by his assistant Cédric Pilot, Philippe Jamesse, Head Sommelier of the Crayères, superbly managed the stewardship of this tasting throughout the event.

## ACTIVE PARTNERS

The *Verrerie de la Marne*, real institution in Reims for over 40 years, both Master glassmaker and industrial designer, has also contributed to the success of the day by kindly providing superb bowls and the flutes *Premium* of the range *Référence*, produced respecting the finest glassmaking traditions, using the blown-glass technique. Their piqué is shaped in such a manner as to ensure a long, precise and elegant effervescence for Champagne as well as a precise rotary departure point for white and red wines. The glasses close up slowly and tightly following this round

# FESTIVAL DE BULLES À REIMS

LES CRAYÈRES – 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2012

*Pour la quatrième année consécutive, SommelierS International a mis le Champagne en majesté, le 1er octobre dernier à Reims, en proposant une somptueuse palette de près de 220 cuvées provenant de 110 Maisons aux papilles professionnelles des 56 sommeliers venus participer à cette Dégustation Prestige.*

## UN MAGNIFIQUE ÉCRIN

**V**ictime - si l'on peut dire - de son succès, la désormais traditionnelle dégustation de Champagne organisée en octobre par SommelierS International a reçu cette année plus de demandes de participation que jamais, et il a fallu trouver un lieu pouvant accueillir avec panache une telle affluence. C'est donc au Relais & Châteaux Les Crayères, établissement mythique au cœur de Reims, qu'a eu lieu la mise en lumière de ces vins d'exception. Ce château de légende est logé dans un magnifique

parc de sept hectares dont les perspectives ouvrent sur quelques-uns des plus beaux monuments de la ville alentour. À peine pénétrez-vous dans ce domaine qu'un sentiment d'intime distinction vous enveloppe, tandis que l'atmosphère vous parle de rareté et d'élégance. Cette ancienne demeure de la famille de Polignac, aujourd'hui propriété de la famille Gardinier, entièrement aménagée par l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon, recompose et modernise à chaque instant le style « Château » dans un esprit raffiné, délicat et subtil.



Champagne  
**CHAMPAGNE**  
**XAVIER ALEXANDRE**  
**Blanc de Blancs**  
**2006**

Service : 8° C  
 Garde/Ageing : 2015

**Robe** : jaune clair, reflets gris perle, bulle fine. **Nez** : très fin, élégant et frais. Des arômes briochés, beurrés, fruits exotiques (ananas). **Bouche** : attaque gourmande. Belle qualité. Finale légèrement courte mais très agréable. **Accords mets et vins** : tarte au citron légèrement meringuée. **Commentaires** : une très belle réussite.

**Visual aspect**: clear yellow colour with pearl grey shades, fine bubbles. **Nose**: very fine, elegant and fresh. Brioche, butter, exotic fruit (pineapple). **Palate**: delicious first taste. Good quality. Slightly short finish but very pleasant. **Match with food**: lemon tart with a light meringue. **Comments**: very successful.

> *Champagne*  
*Xavier Alexandre*  
*Rue des Auches*  
*51390 Courmas*  
*Tél. 03 26 49 27 58*



Champagne  
**CHAMPAGNE**  
**XAVIER ALEXANDRE**  
**Brut Sélection**

Service : 9° C  
 Garde/Ageing : 2016-2018

**Robe** : jaune clair, reflets or pâle. Bulles moyennes. Beau cordon. **Nez** : frais, lactique, crémeux. **Bouche** : attaque ample avec un équilibre parfait et soutenu par un juste retour des arômes. Finale fraîche et généreuse. **Accords mets et vins** : noix de Saint Jacques juste rôties. **Commentaires** : une très jolie cuvée..

**Visual aspect**: clear yellow hue with pale golden shades. Medium bubbles. Lovely cordon. **Nose**: fresh, lacteous, creamy. **Palate**: ample first taste with a perfect balance and sustained by the same aromas than the nose. Fresh and generous finish. **Match with food**: just roasted scallops. **Comments**: a very lovely cuvée.

> *Champagne*  
*Xavier Alexandre*  
*Rue des Auches*  
*51390 Courmas*  
*Tél. 03 26 49 27 58*