



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

PRESS REVIEW



BOUVET-LADUBAY

2011

SUMMARY

Guide Hachette.....	2012	4
Guide Bettane & Desseauve.....	2012	5
Guide Dussert-Gerber.....	2012	6
Weinmarkt.....	December	7
Nihon Keizai Shimbun.....	December	8
Vimenn.....	December 12th	9
Guide des Vins	2011	10
HNA.....	December 29th	11
Kamille.....	December 27th	12
A la Carte.....	November 23th	13
Finesse.....	November	14
Decanter.....	October	15
Diners Club Magazin.....	October	16
Guide des Champagnes et Autres Bulles.....	2011	17
Pro.Idee.Weinkeller.....	Autumn	18
Weinwirtschaft.....	October 28th	19
Weinwirtschaft.....	October 28th	23
Miami Herald.....	October 13th	26
Kenichi Saito Sparkling Wine Guide.....	2011	27
Weinwirtschaft.....	September 30th	28
The Moodie Report.....	September 19th	29
Nice Matin.....	September 18th	30
L'Officiel Voyage.....	August/September	31
Yacht Club Revue.....	Summer	32
Millésimes.....	Summer	34
Midtsiden.....	July 11th	35
Sansibar.....	Spring/Summer	37
ICI PARIS.....	June 1th	38

ELLE.....	May/June	39
Cuisine Kingdom.....	May	40
Courrier de l'Ouest.....	May 26th	41
Courrier de l'Ouest.....	May 19th	42
Aujourd'hui en France.....	May 18th	43
Courrier de l'Ouest.....	May 11th	44
Wi-not.biz.....	May 6th	45
DNA India.....	May 5th	46
Thenewsstar.....	May 4th	47
Sommelier India.....	April 29th	48
Sommelier India.....	April 26th	49
Le Figaro.....	April 22th	50
Brikada.....	April 14th	51
Croissant Premium Japan.....	March	53
L'Epicurien.....	March	54
The Sunday Times.....	March 11th	55
Rayon Boissons.....	February	56
Courrier de l'Ouest.....	February 15th	57
Sommelier India.....	January 6th	58

CHAPIN & LANDAIS Cuvée du Cent Cinquantenaire Brut *

● 20 000 ●●● 11 à 15 €

Fondée en 1848, la maison a plusieurs fois changé de propriétaire. Renommée Chapin & Landais en 1921 lors de l'association de Maurice Chapin et d'Émile Landais, elle a été rachetée en 1974 par la maison de négoce Bouvet-Ladubay et appartient aujourd'hui au groupe indien UB, qui exporte plus de 75 % de sa production. La cuvée du Cent Cinquantenaire présentée met à l'honneur Chapin et Landais. Ce 100 % chenin a été élevé six mois en fût. Les notes boisées et miellées se mêlent plaisamment à des arômes frais de fleurs, de fruits et de brioche. Un vin délicat, à servir à l'apéritif.

● ➔ Chapin-Landais, rue Jean-Ackerman,
49400 Saint-Hilaire-Saint-Florent, tél. 02.41.83.83.80,
fax 02.41.50.33.55, elaplace@bouvet-ladubay.fr

☑ I t.l.j. 9h-12h30 14h-18h

● ➔ UB Group

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

36 000 VINS DÉGUSTÉS
DE CŒUR 2012 AOC VINS
10 000 VINS RETENUS
& BARS À VIN 1000 VINS
DE 5 € N°1 DES GUIDES
INDÉPENDANT GRANDS
hachette-vins.com
NOUVEAU DIVERSITÉ



France

2012

DOMAINE BOUVET-LADUBAY

11, rue Jean-Ackerman - Saint-Hilaire-Saint-Florent
49400 Saumur

Tél. 02 41 83 83 83 • Fax : 02 41 50 24 32

bouvetladubay@vinsdusiecle.com

www.bouvet-ladubay.fr

Visite : De juin à septembre, du lundi au samedi, de 9h à 19h. D'octobre à mai, du lundi au samedi, de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Toute l'année, le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Patrice Monmousseau, le séillant directeur, est toujours en fermentation et il utilise la technique des plus grands crus pour élaborer ses cuvées de bulles avec lesquelles on pétille de plaisir. À l'origine des journées nationales du Livre et du Vin, il élabore également de bonnes cuvées de vins tranquilles, celle consacrée à Jean Carmet se boit le col ouvert en regardant la Loire. Les bulles de Gérard Depardieu valent bien un oscar !

BOURGUEIL 2008

Rouge | 2011 à 2016 | 6,30 €

14/20

Accents de fruits rouges avec une pointe épicée, la bouche est fraîche et coulante avec ce qu'il faut de fond.

SAUMUR MOUSSEUX CUVÉE TRÉSOR 2008

Blanc Brut eff. | 2011 à 2013 | 13,40 €

16,5/20

Accents d'agrumes et de brioche, avec une bulle délicate, la bouche a du fond et une belle longueur. C'est encore une belle réussite.

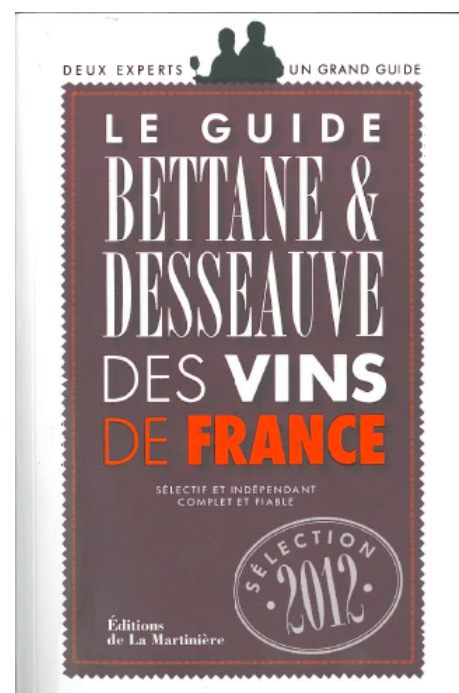
SAUMUR MOUSSEUX TAILLE

PRINCESSE DE GÉRARD DEPARDIEU 2008

Blanc Brut eff. | 2011 à 2013 | 17,50 €

15,5/20

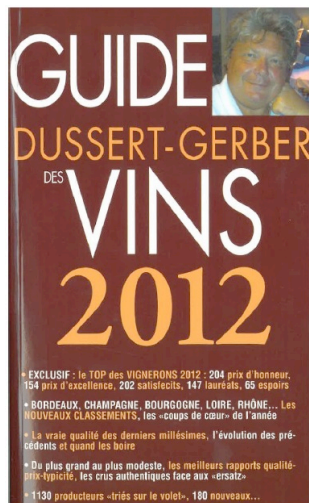
Nez d'agrumes et de fruits rouges, vin à l'attaque large d'épaules, il peut se concevoir sur un faisán.





France

2012



SAINT-HILAIRE-
SAINT-FLORENT

49400

BOUVET-LADUBAY

Patrice Monmousseau
BP 65
Tél. 02 41 83 83 83
Fax. 02 41 50 24 32
e-mail : contact@bouviet-ladubay.fr
www.bouviet-ladubay.fr

À la tête des Premiers Grands Vins Classés, et de loin. Patrice est un ami depuis plus de 30 ans, et j'ai soutenu tout ce qu'il a entrepris, tant pour l'image de sa région (d'autres peuvent le remercier) que pour le très haut niveau de régularité qualitative de ses vins. Il poursuit son aventure

avec un nouveau propriétaire. C'est en Juillet 2006, en effet, que, séduit par tous les trésors de Bouvet-Ladubay, le Docteur Vijay Mallya décida d'acquiescer la société à laquelle s'intéressaient quatre groupes de dimension internationale. Ce groupe indien, qui ainsi fait son premier investissement dans le domaine du vin en France, ne produit pas seulement 110 millions de caisses de spiritueux et 150 millions de caisses de bière dont la célèbre Kingfisher, mais est aussi le propriétaire d'une compagnie aérienne, Kingfisher Airline, et d'une écurie de Formule 1 : Force India. C'est donc bien une nouvelle aventure pour Bouvet-Ladubay qui exportait déjà 60% de sa production de Bruts de Loire pour laquelle de nouveaux marchés s'ouvriront dans les parties du monde où elle n'avait pas encore accès : bien sûr l'Inde, mais aussi l'Asie, l'Afrique et certains pays d'Europe où le Groupe UB, 1er mondial de la bière et des spiritueux entretient des partenariats commerciaux.

Ces perspectives devaient engendrer un doublement de la production dans les 5 à 7 ans sur la base des sorties de 2005 et ont entraîné des investissements très importants pour atteindre cet objectif. Les travaux de construction ont commencé en 2008 et ont donné naissance à une importante winery de 14 000 m² établie au Champ Blanchard sur la commune de Distré, tout près de Saumur, à 5 km des caves de Bouvet-Ladubay. Dans cet ensemble de technologie avancée, c'est toute la partie industrielle de Bouvet-Ladubay qui est traitée, depuis le tirage jusqu'à l'expédition. Cette unité est prévue pour produire jusqu'à 9 millions de bouteilles mais c'est dans le berceau de la société que sont toujours élaborées les cuvées qui ont fait la renommée de la marque.

Il faut préciser aussi que ce qui a poussé le choix du nouveau propriétaire, c'est bien sûr la variété des facettes de Bouvet-Ladubay ; en premier lieu, la haute qualité de ses vins mais aussi tout ce qui donne à cette Maison son caractère unique : le cadre exceptionnel qui entoure son prestige (son Théâtre, son Centre d'Art, ses caves sculptées), son engagement dans le domaine des arts et toutes les manifestations qu'elle organise ou auxquelles elle participe. Parmi elles : les Journées nationales du livre et du vin, le Festival d'Anjou, le Festival du Film de Cannes, le Festival Premiers Plans, le Festival du Jazz du Mans. La Maison est également aux côtés du Centre National de la Danse, de la Cinémathèque Française, de l'Association des Auteurs Compositeurs de Musiques de Film... entre autres.

Exceptionnel Saumur brut blanc Saphir Vintage 2009, complexe, aux nuances d'amande et de citron, d'une finale ample et distinguée. Remarquable Saumur Extra brut blanc Zéro 2007, de mousse très perlante, est une grande réussite, où l'on retrouve des effluves de citron et de rose, fruitée au nez comme en bouche, très fraîche, parfaite à l'apéritif. Le Saumur cuvée Trésor blanc 2007, élevé en cuves et vieilli en fûts, est une cuvée rare, généreuse et harmonieuse, fruitée, de mousse très légère, très élégante, avec ces connotations subtiles d'agrumes en finale. La cuvée Trésor rosé mérite tout autant une commande, avec ce nez subtil de petits fruits rouges mûrs (groseille, mûre), étonnante par sa distinction et son ampleur en bouche, de mousse onctueuse et très fine, aux notes discrètes de fraise des bois en finale, parfaite sur une tarte. À leurs côtés, ce Saumur cuvée Trésor rouge (Cabernet franc), avec première fermentation en fûts de chêne neufs, un vin de bouche puissante, tout en nuances, riche et parfumé (fruits frais, humus...), légèrement poivré en finale. Le Saumur brut rosé Éclat 2008, mêle richesse et persistance, d'une belle ampleur, tout en fruits, de robe brillante et de mousse soutenue, bien en bouche, à déboucher sur des crevettes. Saumur brut blanc Éclat 2008, de bulles fines, au nez de citron avec des notes miellées, de bouche classique et persistante, vraiment séduisant. Beau Crémant Excellence brut, ample et distingué, de robe dorée, d'une grande finesse, au nez de fleurs et de petits fruits secs, très harmonieux au palais, de belle robe, souple et vivace. La cuvée Nonpareille Saumur blanc 2006 est un joli vin par sa fraîcheur et sa persistance aromatique, au nez ample de fleurs blanches et de coing. Le Nonpareille Saumur-Champigny 2005 poursuit sa belle évolution, au bouquet subtil et intense à la fois, aux notes de sous-bois et de fruits rouges mûrs, de bouche ample et fondue, un vin puissant à ouvrir sur une canette rôtie. Le Nonpareille Merlot 2003, aux arômes de cerise noire et d'humus, mêle concentration aromatique, richesse des tanins et distinction. L'Anjou rouge Cabernet franc Les Nonpareils 2000, de couleur profonde, avec beaucoup de structure, au nez complexe où prédominent le cassis et les sous-bois, aux tanins puissants et soyeux à la fois. La cuvée Taille Princesse de Gérard Depardieu 2008, assemblage harmonieux de Chardonnay et de Chenin élevés en barriques, pour ce "brut de Loire" qui révèle un vin de caractère à l'image de l'acteur qui a suivi les étapes de son élaboration. Pas la moindre hésitation.

Bouvet-Ladubay

Marktposition ausgebaut


Für Bouvet-Ladubay ist 2011 ein Jahr der Jubiläen, denn das traditionsreiche Schaumweinhaus aus Saumur feiert sein 160-jähriges Bestehen. Seit 50 Jahren ist Patrice Monmousseau bei dem Unternehmen tätig, seit 40 Jahren als Geschäftsführer und Winemaker. Und seit mittlerweile fünf Jahren gehört Bouvet-Ladubay zur indischen United Breweries Group. Passend dazu setzt das Haus seinen Erfolgskurs auf dem deutschen Markt fort.

Das Unternehmen steuert hierzulande nach eigenen Angaben auf einen Jahresabsatz von 1,15 Mio. Flaschen zu. Das wären etwa 5% mehr als im Vorjahr. Bereits im Jahr zuvor verbuchte Bouvet-Ladubay einen Zuwachs von über 5%. Von dem Volumen entfallen inzwischen rund 250.000 Flaschen auf Kreationen aus der Premium-Klasse wie Trésor Blanc und Rosé, Taille Princesse Blanc und Rosé, Zéro oder Instinct, die sich preislich im Bereich von 15,90 bis 21,90 Euro (EVP) bewegen.

Über ein Fünftel seines Absatzes erzielt Bouvet-Ladubay hierzulande mit Premiumgewächsen wie Taille Princesse Rosé im Preisbereich jenseits der 15 Euro.



Im hiesigen Fachhandel reklamiert Bouvet-Ladubay für sich die Marktführerschaft im Crémant-Segment und möchte diese Position weiter ausbauen. Nicht zuletzt deshalb zeigt Bouvet-Ladubay wieder auf der kommenden ProWein Flagge – und zwar an einem fast 40 qm großen Stand. Weltweit konnte Bouvet-Ladubay 2010 rund 5,6 Mio. Flaschen absetzen. Dabei erhöhte sich der Umsatz gegenüber dem Vorjahr um 21%. Angaben zum absoluten Umsatz macht das Unternehmen allerdings nicht. -wer-

 Nihon Keizai Shimbun	Japan	December 2011
---	-------	---------------

480ポイント

ラ・ピラミッド・ブリュット (仏)



アカシアなど白い花のような香りが漂い、グレープフルーツを思わせるかんきつ系の洗練された味わい。暑い夏にも楽しめる。パリのルーヴル美術館のピラミッドを題材にデザインしたゴールドのラベルも華やか。

「誰からも愛される味わい。切れが良く、酸味、甘みと苦みの調和もとれている。食事にも合わせやすい」 (情野さん)

(1)2940円(2)エノテカ (0120・81・3634)

480 points

La Pyramide Brut

Le design de cette cuvée spéciale a été réalisé sur le thème de la Pyramide du Louvre, avec une magnifique étiquette brillante. Aromes d'acacia et de fleurs blanches, la bouche fait penser à des agrumes, notamment pamplemousse. Cette cuvée est également parfaite pendant l'été ! D'un gout marqué, avec une belle harmonie acidité, sucrosité et amertume, cette Cuvée s'accorde également très bien pendant les repas.



Til nyttårsfesten

Årgangsbobler

■ For de som er ute etter en nyhet å skåle med på nyttårs-aften, burde «Cecilia Beretta Prosecco Superiore Brut» være et utmerket valg. Denne årgangsproseccoen er laget på nøye sorterte druer, og de eksklusive dråpene vil sikkert falle i smak hos selv de mest kresne blant oss. Det er bare å dykke inn i det beste av italiensk vinkultur og nyte et glass av champagnenes sexy lillebror. Pris: kr 139,90. (Vinmonopolet nr. 9457401)

Fristende franske bobler

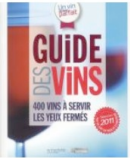
■ I Vallé de la Loire produseres noe av Frankrikes beste musserende vin, og «Bouvet Chardonnay Brut» er selvfølgelig intet unntak. Den er fruktig i duften med delikate bobler og skal være en frisk vin med en fin struktur. God syre med sitrus i bakgrunnen. Påstås å være ypperlig som aperitiff og til fisk, sjømat og hvitt kjøtt. Pris: kr 129,90. (Vinmonopolet nr. 5949201)

Bobler uten bakrus

■ «NoSo2 Extra Brut» er en musserende vin utenom det vanlige, og sannsynligvis en god nyhet for de mange som setter pris på et glass eller to av denne boblende drikken. Fordi den ikke er tilsatt SO₂ (svovel), sukker og heller ikke garvestoffer, er den fri for de elementene som gir dagen-derpå-hodepine og bakrus. Ettersom de nevnte stoffene også er konserverende, er flasken pakket i aluminiumsfolie for å beskytte mot varme og lys. Aroma og smak er av moden sitron, vinterepler og en touch av ristet brød! Kan nytes som aperitiff, til antipasti av kjøtt og fisk eller gjennom hele måltidet for den saks skyld. Pris: kr 179,90. (Vinmonopolet nr. 5339101)

Fristende franske bobler

■ I Vallé de la Loire produseres noe av Frankrikes beste musserende vin, og «Bouvet Chardonnay Brut» er selvfølgelig intet unntak. Den er fruktig i duften med delikate bobler og skal være en frisk vin med en fin struktur. God syre med sitrus i bakgrunnen. Påstås å være ypperlig som aperitiff og til fisk, sjømat og hvitt kjøtt. Pris: kr 129,90. (Vinmonopolet nr. 5949201)



France

2011



Mlle Ladubay - Éclat



Appellation > AOC saumur
Millésime > 2008
Cépages > cabernet franc, pinot noir
Cotéorie > effervescent
Couleur > rosé
Dégorgement > brut
Prix > 7 à 8 €

Ce vin arbore une jolie robe rouge cerise scintillante, aux reflets rubis. Le nez est un vrai panier de fruits rouges, mêlant la fraise, la framboise et la cerise. Rien qu'au nez, la séduction opère et permet d'imaginer une suite intense. En bouche, le vin est d'une belle intensité, avec une fraîcheur soutenue en douceur par de tendres tanins. Un vin à déguster avec une pâtisserie bien choisie.

Accord mets et vin:
un framboisier



Bouvet Ladubay
11, rue Jean-Ackerman - 49400 Saint-Hilaire-Saint-Florent - Tél. : 02 41 83 83 83
Site: www.bouvet-ladubay.fr - E-mail : contact@bouvet-ladubay.fr

König Champagner passt immer

Die Deutschen trinken weltweit am meisten Schaumwein - Nicht immer ist es allerdings Champagner

VON MICHAEL KUGEL

Deutschland ist Schaumwein-trinker-Nation und im Konsum des Pricklers weltweit die Nummer eins. Statistisch trinkt jeder von uns die beachtliche Anzahl von rund 40 Gläsern im Jahr. Unterstellt man dem Schäumer, dass er stets in den besonderen Momenten für gute Laune sorgt, gab's offensichtlich auch 2011 genügend Anlässe. Die nächsten Gelegenheiten, um wieder reichlich Korken knallen zu lassen sind die Feiertage und Silvester.

Champagner, der König aller Weine, passt immer. Einzig der Blick aufs Konto könnte eventuell das luxuriöse Vergnügen vermiesen. Leckere Al-

ternativen heißen Crémant, diese sind außerhalb der Champagne nach gleichem Verfahren, sprich „Méthode Traditionelle“ hergestellt. Nur dann sind die feinen Bläschen in einer 2. Gärung und in der Original-Flasche, aus der Sie ausschenken, entstanden. Einer der bedeutenden französischen Erzeuger ist Bouvet Ladubay (Loire).

Bei deutschem Sekt achten Sie auf die Bezeichnung „Traditionelle Flaschengärung“. Steht nur „Flaschengärung“ auf dem Etikett, so findet die 2. Gärung in einer großvolumigen Flasche statt. Aus dieser wird der Sekt später in normale Flaschen umgefüllt. Fehlt eine Herstellungs-Angabe, wurden die Grundweine in großen Drucktanks vergoren,



Michael Kugel, Weinberater, mit Tipps für Schaumwein.

was für die meisten Markensekte gilt. Weitere Hinweise für Ihren Einkauf: Winzersekt ist aus eigenen Trauben eines Weinbauers, Herkunft

(Sekt b. A.), Jahrgang, Traubensorte und der Begriff „Traditionelle Flaschengärung“ sind obligatorisch.

Perlwein ist die kleinste Qualitätsstufe, bei der Wein einfach mit Kohlensäure versetzt wurde. Vieles davon wird auch unter „Frizzante“ angeboten. Zu erkennen an den meist dicken Blasen ähnlich Mineralwasser.

Prosecco-Liebhaber achten auf Begriffe wie „Spumante“ oder auch „Metodo tradizionale“, dann ist Ihnen echte, hohe Qualität sicher. Die CAVAnisten haben diese Sicherheit immer, denn bei dem Spanischen Cava D.O. ist „Método tradicional“ vorgeschrieben. Die No-Go's: Eisdübel im Glas und „eiskalt“ servieren (beste Trinktemperatur 6 bis 9 Grad).

Tabu ist auch ein wiederentdecktes Utensil früherer Zeit, der stillose Quirl oder Swizzlestick. Wer keine Kohlensäure verträgt, soll Wein trinken.

Feinste Perlage

Mein persönlicher Favorit zum Fest kommt aus der begehrten AOC Region Saumur (Loire) von Bouvet Ladubay und heißt „Tresor Rosé Brut“. Klassisch hergestellt aus der Sorte Cabernet Franc, der in über 1000 Jahre alten Tuffsteingewölben reifte. Er begeistert mit Aromen von Beerfrüchten wie Himbeere, Preiselbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er frisch mit feinsten Perlage.

Auf ein prickelndes 2012!

www.weintip.de

Feinste Perlage

Mein persönlicher Favorit zum Fest kommt aus der begehrten AOC Region Saumur (Loire) von Bouvet Ladubay und heißt „Tresor Rosé Brut“. Klassisch hergestellt aus der Sorte Cabernet Franc, der in über 1000 Jahre alten Tuffsteingewölben reifte. Er begeistert mit Aromen von Beerfrüchten wie Himbeere, Preiselbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er frisch mit feinsten Perlage.

Auf ein prickelndes 2012!



KAMILLE

Norway

December 27th 2011

Kjapt og kjempegodt!



Herlig sjokolademousse

Verdens enkleste sjokolademousse fra min venninne Kjersti.

Du trenger:

Kremfløte
God sjokolade
Mandler

Slik gjør du:

Pisk kremfløte til krem.
Bland inn god, smeltet sjokolade og hakkede, brente mandler fra jula.
Nam!



Fruktige, delikate bobler i glasset? I Vallée de la Loire lager de noen av Frankrikes beste musserende viner. Denne er ypperlig som aperitif, til fisk, sjømat og gjerne til hvitt kjøtt. Bouvet Chardonnay Brut, Varenr. 5949201. Kr 130,-



VIPS UND IHRE FEINEN WEINE

Was macht man, wenn man als Promi schon alles hat? Wein natürlich! Vielleicht ist es das Archaische um das älteste Kulturgut der Welt, das immer mehr Prominente verführt, ihre eigenen Reben zu keltern.

Vive la France. Doch es gibt im Showgeschäft ein paar *big shots*, die wirklich Spaß am Wein haben, ihre Weine auch verkaufen, um ihre Keller zu modernisieren und ihre Weinberge zu optimieren.

Gérard Depardieu zum Beispiel. Schon 1989 hatte sich Depardieu im Anjou an der Loire im Weingut *Château de Tigné* eingekauft. Dort keltert er Rebsorten wie Cabernet franc und Chenin blanc, stiefelt selbst in den Weinbergen herum, schneidet Triebe zurück oder

überwacht die *Assemblage* im Keller. Und produziert Weine, die haargenau seinem Typus entsprechen: rustikal, maskulin, mit vielen Ecken und Kanten. „Ich mache ehrliche Weine, die nach Heimatboden schmecken“, sagt er. Oder, wie er seine Weine blumig beschreibt: „Sie setzen in ihrer Feurigkeit, Strenge und ländlichen Schlichtheit zahlreiche subtile Empfindungen frei.“ Von der Schauspielerei hat er „die Schnauze jetzt voll“, wie er behauptet. „Ich will nur noch mit Leuten zusammen sein, die ich wirklich mag.“ So wie die Kellermeister seiner sechs Weingüter auf der ganzen Welt. Unter anderem in Frankreich, in Nordafrika und in Lateinamerika. Doch sein Lieblingsweingut ist immer das *Château Tigné* im Loiretal, dort, wo er geboren wurde.

Als Neuestes hat sich der Schauspieler einer eigenen Schaumweinproduktion verschrieben. Zusammen mit dem berühmten Crémant-Imperium *Bouvet-Ladubay* in Saumur hat er seine Cuvée *Taille Princesse Gérard Depardieu*, einen hervorragenden feinperligen Crémant mit Aromen von Stachelbeeren, reifen Äpfeln und Birnen kreiert. Warum *Taille Princesse*? So heißt der feinste Brillantschliff mit 76 Facetten – der Name ist eine Hommage an Depardieus Großmutter, die im Diamantenhandel tätig war. Für 23 Euro.







REGIONAL CHAIR'S REPORT

Loire



'It was good to see that we had a wider range of non-Sauvignon Blanc wines entered this year. Nothing wrong, of course, with this grape, but the Loire is famous for its diversity'

Jim Budd, Regional Chair

WITH BOTH A record entry this year and a trio of good vintages – 2008, 2009 and 2010 – the judging team's expectations were high. It was good to see that we had a wider range of non-Sauvignon Blanc wines entered this year. Previously Sauvignon has rather dominated. Nothing wrong, of course, with this grape, but the Loire is known for its diversity. We tasted 254 wines this year compared with 187 in 2010. I'm delighted that the standard was so high this year, with 61% of the wines receiving Commended or above, compared with 40% last year. Crucially, we awarded two Golds, one of which came an excellent regional Trophy winner. What should we buy from here? Muscadet is much improved from what it was in its heyday in the 1980s and can be great value.

There are some attractive ones in 2009, although not at the same level as the brilliant 2007 Anjou vintage. Any remaining stocks of 2007 should be snapped up, especially if you are looking to lay down wine for grandchildren. But don't forget dry Chenin either, with the best offering of quality, complexity and ageability. Although Loire reds continue to underperform under tasting conditions, they do often offer excellent value for money, as the silver medal 2009 Anjou-Villages-Bisac from Château La Varière shows. They also tend to show best with food.

Based on its performance this year, if your region was a creature, what would it be and why?

'An extraordinarily elegant mongrel – a crossing of a number of noble breeds – perfectly reflecting the diversity of the region's wine styles'



What should we leave on the shelf? Given the high success rate this year there are no takers to steer clear of, though caution is advised with some styles.

Be wary of Pouilly-Fumé and Sancerre with either a very low price tag or a very high one. At the low end it is difficult to get good examples of these two appellations or to retail shelves for less than £10. If quality, not all the expensive examples merit the price. Although our Gold medal Pouilly-Fumé retails for nearly £40, there were others at a similar or higher price that merited no award at all.

Touraine Sauvignon 2010s tend to be sweeter at present, although it was noticeable in neighbouring Chevreuil that a little Chenin in the mix rookades out the Sauvignon, so these were more attractive. What should we keep an eye on? Despite the best efforts of wine regulators – unfortunately abetted often by local growers' organisations – to standardise Loire wines, the region continues to glory in variety and diversity. Long may it continue to produce wines outside the mainstream, such as the Silver medal-winning 2009 Coteaux-Cherrie (Vigneron de Mont-Pres Chambord). Coteaux-Cherrie is a tiny wine appellation using the rare Roman varietal grape. We are likely to see an increasing number of Loire wines sold as Vin de France as the appellation rules become ever more strict. As ever, the name of the producer will be key to a good bottle.



SILVER WHITE SPARKLING

Bouvet-Ladubay, Trésor, Saumur 2008 (12.5%) E

Ripe, grapey nose full of exotic freshness. Tangy fruit palate with honey blossom and apple. Not classical but attractive.

Tasting with Jim Budd

NEIL IRVINE caught the wine bug at St John Bar & Restaurant in Clerkenwell, London, and helped set up and run its own wine-importing company, specialising in the interesting and hard-to-find wines of France. After 11 years he opened independent Buckinghamshire wine merchant No 2 Pound Street, selling wine from around the world.

CHRIS KISSACK is the author of *www.thesummeducation*, which he has published for more than 10 years and is now visited by more than 15,000 readers every day. He has focused on the Loire and Bordeaux for many years, and is a frequent visitor to both regions.

REBECCA PALMER is associate director for the Conroy & Barrow Group. *Farher profile, see p227*

LAURA RHYS MS (also Judged Chile) has been head sommelier at Hotel TerraVina in Hampshire, UK, since 2007, having begun her career as a sommelier at Hotel du Vin, Winchester. In 2009 Laura won the prestigious UK Sommelier of the Year competition and in November 2010 she became a Master Sommelier.

STEPHEN SKELTON MW (also chaired UK and Judged South East Mediterranean) spent 12 months working at Schloss Schönborn in the

Rhineland, Germany and also studied at Gelsenkirchen wine school before establishing Tenterden Vineyards in Kent in 1977, where he made wine for 23 vintages. Skelton is a consultant to the English wine industry and is involved with planting vineyards for the production of sparkling wine. He became an IOW in 2005. *For his profile, see p34*

NIGEL WILKINSON has run London's RSJ restaurant for 27 years. His wine list focuses on the Loire, stocking more than 300 varieties of the region's wine. Wilkinson began travelling there 25 years ago.

For Jim Budd's profile, see p84

BOUVET TRESOR Brut Vintage is the only Loire Sparkling Wine awarded with a Medal for Decanter World Wine Awards 2011



Die Ernte 2011 ist schon eingefahren zu dieser herbstlichen Jahreszeit: der helle Chenin blanc und der dunkel violette Cabernet franc. Dank des ungewöhnlich warmen Frühjahrs, das die Trauben vier Wochen früher reifen ließ. Wie sanfte rostfarbene Wellen fallen jetzt die Weinberge hinunter an die Loire. Der geschichtsträchtige Fluss ist immer noch gekrönt von den steinernen Denkmälern ihrer französischen Herrscher, den prachtvollen Schlössern. Hoch über Saumur drängeln sich jetzt die Weintouristen aus ganz Europa an den Degustationsständen von Château Bouvet-Ladubay rund um den schäumenden Shootingstar der Loire, den Crémant. Der elegante Perlwein bietet inzwischen übrigens fast dem Nachbarn aus der Champagne Paroli mit Flaschenvolumen im zweistelligen Millionenbereich. Und das zu höchst „weinfreundlichen“ Preisen.

KUNST IM SCHLOSS AN DER LOIRE

Einige der besten Kreszenzen stammen aus einem winzigen Dörfchen oberhalb der Loire, aus St.-Hilaire-St.-Florent: Château Bouvet-Ladubay sollte man allein schon wegen seiner kulturellen Vielfalt besuchen, eines Bogens,

der die Jahrhunderte überspannt. 60.000 Gäste jährlich verlieren sich unterirdisch in den acht Kilometer langen Tuffsteinkellern unter den historischen Gebäuden aus den Zeiten der industriellen Revolution, die der Gründer Erienne Bouvet 1851 erbauen ließ. 120 Weinbauern liefern ihren besten Most in die Keller von Bouvet-Ladubay. Und die Spitzen-Cuvées werden in feinsten Méthode traditionelle aufbereitet. Gekrönt wird die Visite durch das, was man bei Bouvet-Ladubay „Art Concept“ nennt. Sprich: wechselnde Events in einer Galerie für moderne Kunst oder in einem vergoldeten Theaterecken im Rokoko-Stil.

Ausgewählt (und in Deutschland zu beziehen) haben wir einen Bouvet Saumur brut blanc Cuvée Saphir 2009 aus Chenin blanc und Chardonnay, hochelegant, charmant mit feinen Pfirsichnoten (für 10,90 Euro). Sowie einen mehrfach ausgezeichneten Bouvet brut rosé Cuvée Excellence mit einem zarten Duft nach roten Beeren, den man durchaus zu einem leichten Menü mit Fisch oder hellem Fleisch „durchziehen“ kann (für 11,50 Euro).

Und schließlich den wohl berühmtesten Crémant des Hauses, den Bouvet Saumur blanc Cuvée Taille Princesse aus der Zusammenarbeit mit Gérard Depardieu, der diesen schäumenden Superstar nach seiner Großmutter benannt hat. Denn Taille Princesse ist ein Brillantschliff, und Depardieus Großmutter war im Diamantengeschäft tätig (für 22,90 Euro).

Apropos Bouvet-Ladubay: Wohnen kann man ebenfalls im gleichnamigen Schloss. Es ist inzwischen ausgegliedert aus der Weinfirma, umgewandelt in ein Privathotelchen. Dort oben herrscht zwar Romantik pur, aber es sagen sich auch Fuchs und Hase Gute Nacht.

Besser aufgehoben ist man drunten, im zauberhaften Städtchen Saumur. Ein historisches Juwel, Weltkulturerbe, voller Geschichte

Paläste und Perlendes an der Loire



Links: Das Château Chinon thront über dem gleichnamigen Städtchen. Mitte: ein Arbeiter bei der Weinlese. Rechts: Im Herrenhaus des Schlosses Amboise verbrachte Leonardo da Vinci seinen Lebensabend

PERLENDES MIT NOBLESSE

Adé Rothenburg ob der Tauber à la français und wieder rauf in die Weinberge zum nächsten Wein-Château – mit Namen Langlois, ebenso besucherfreundlich wie der Nachbar Bouvet-Ladubay. Und trotzdem ganz anders und eigenständig. Ein Showstück in drei Akten ist das, was den Besucher empfängt: Nicht nur eine Kellerführung in den Katakomben, nicht nur eine Degustation von stillen und schäumenden Kreszenzen, interessant und informativ ist auch die Weinschule mit einem kleinen Kurs in Önologie. Aus dem Repertoire vom Langlois-Château, das – man spürt es – der Champagner-Ikone Bol-



Eleganz von außen bis innen: der Crémant de Loire Blanc Brut, der Bouvet Rosé Excellence und Gérard Depardieus Taille Princesse

linger gehört, haben wir drei Crémants ausgewählt, biologisch an- und ausgebaut:

Der Crémant de Loire Blanc Brut aus Chenin blanc, Chardonnay und Cabernet franc ist frisch und elegant, mit einem Hauch von Pfirsich und Grapefruit (für 13,90 Euro). Der Crémant de Loire Rosé Brut aus 100 Prozent Cabernet franc hat einen Korb voll roter Früchte im Bukett (für 14,90 Euro). Und schließlich die Prestige-Cuvée Quadrille de Langlois-Château 2004 Extra brut. Perlendes in Sonnengelb mit goldenen Reflexionen, nach Honig duftend und süßen Mandeln – wahrlich ein Gaumenschmeichler (für 19,90 Euro).

Übrigens, für Feinschmecker liegt ganz in der Nähe der Klassiker der Relais-&-Chateaux-Hotellerie: Le Prieuré. Die Lage ist einmalig. Küche, Service, Zimmer, alles exquisit. Für Genießer ein verwünschtes Paradies auf dem Lande.

BOUVET-LADUBAY

Créée en 1851 par Étienne Bouvet, cette maison a été rachetée en 1932 par la famille Monmousseau. Patrice Monmousseau en est l'actuel PDG. Particulièrement dynamique et bon communicant, ne cesse de promouvoir sa maison au travers d'événements sociaux et culturels.

www.bouvet-ladubay.fr

Lieu : 1, rue de l'abbaye - 49400 Saint-Hilaire-Saint-Laurent

Téléphone : 02 41 50 24 32



Cuvée Brut de Blanc - Saumur

15/20 ■ ■ ■ ■



Un caractère classique dans les arômes (fleurs, amandes, pommes, hydromel) qui se distingue surtout en bouche grâce à une effervescence compacte et longue, sans doute créée par un temps de repos dans le verre. Une pointe d'amertume en finale signe l'originalité. Du plaisir à prix abordable.

Cuvée X noir - Mousseux

13/20 ■ ■ ■ ■ IP



Saveurs de pommes et de bonbons acidulés. bulles légères et éparses, un vin facile à la couleur attirante.



25 Prosecco Spumante verkosteten die Juroren der italienischen Weinzeitschrift Euposia für die Ausgabe 3/2009. Und kürten diesen Prosecco 52 zum Sieger. Doch nicht nur hier, auch im Almanach der großen italienischen Weine schlug er alle Konkurrenten.
92 Punkte. Und Sieger der Verkostung. (Euposia)
Bester Prosecco 2009. (Il Mio Vino)
Seinen Namen trägt er als Hommage an das Gründungsjahr der Kellerei Santa Margherita. Aus 52 Einzellagen

Doppelsieg.

kommen die Trauben. 52 Einzellagen, deren unterschiedliche Terroirs ihm eine unnachahmliche Vielschichtigkeit verleihen. Feine Aromen von Birnen, Granny Smith und Golden Delicious. Frische Säure und elegante Länge runden ihn ab. Ein würdiger Doppelsieger.

Rebsorte: 100 % Prosecco. Lagerfähig 2 Jahre.
Prosecco 52 Conegliano, Santa Margherita, Valdobbiadene DOCG, Italien, Spumante, Alkoholgehalt: 11,5 %vol., Säure: ca. 5,8 g/l, Restzucker: ca. 14,0 g/l, Naturkork. (Literpreis bei: 0,75 l € 13,27; 1,5 l € 14,60)
Prosecco 52

- 0,75 l Nr. 823-229-47 € 9,95
- Magnum, 1,5 l (o. Abb.) Nr. 824-193-47 € 21,90

Die erstaunlich erschwingliche Alternative zu den so beliebten Rosé aus der Champagne.

Noch vor etwa 100 Jahren wurden die Schaumweine der Loire ebenso hochgeschätzt (und bezahlt) wie die Champagner. Seitdem sind in der Champagne die Preise explodiert. Die Voraussetzungen zur Erzeugung hochwertiger Schaumweine jedoch haben sich gar nicht verändert.

So finden wir heute an der Loire Qualitäten, die nur ein Drittel oder ein Viertel mancher vergleichbarer Champagner kosten.

Dieser Rosé aus einem der besten, wenn nicht dem besten Haus an der Loire erfüllt alle Erwartungen an einen frischen, eleganten und dennoch nachhaltigen Rosé: Seine feine Perlung deutet bereits auf die Méthode Traditionelle hin – die Flaschengärung, die auch dem Champagner zu seinem Weltruhm verholfen hat.

Der feine Duft mit Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren, die typische Cabernet-Aromatik von Schwarzen Johannisbeeren und Quitten, gepaart mit einer eleganten Struktur, machen diesen Rosé zu einem idealen Aperitif oder zu einem frischen und erfrischenden Begleiter jeder Party.

Rebsorte: 100 % Cabernet Franc. Lagerfähig 2 Jahre. Herstellung: Traditionelle Flaschengärung.

Bouvet Rosé Brut Cuvée Excellence, Bouvet-Ladubay, Saumur, Loire, Frankreich, Schaumwein, Alkoholgehalt: 12,5 %vol., Säure: ca. 6,6 g/l, Restzucker: ca. 10,0 g/l, Naturkork. (Literpreis bei: 0,75 l € 14,67; 0,375 l € 18,53)

Bouvet Rosé

- 0,75 l Nr. 822-304-47 € 11,-
- Halbe, 0,375 l (o. Abb.) Nr. 830-141-47 € 6,95





Die acht am besten bewerteten Flaschengärer der Verkostung

Die Flaschengärer

»Schaumweine aus klassischer Flaschengärung der Geschmacksrichtungen extra brut und brut« lautete das Thema der Verkostung von WEINWIRTSCHAFT und WEINWELT. Schaumweine, die im Tankgärverfahren hergestellt sind, hatten wir, genau wie Perlwein, ausgeschlossen.

Weltweit werden jährlich etwa 750 Mill. Flaschen nach der klassischen Methode produziert. Der Löwenanteil entfällt auf die Champagne (300 bis 350 Mill. Flaschen) und Cava (250 bis 300 Mill. Flaschen), der Rest verteilt sich besonders auf das übrige Frankreich (etwa 80 Mill. Flaschen), Italien (22), Deutschland (20) und Österreich (10). Ziel der Verkostung war der stilistische und qualitative Vergleich von Cava, Franciacorta, Crémant und deutschen traditionellen Flaschengärsek-

ten. Die Begriffe klingen international sehr ähnlich: Méthode Classique oder Méthode Traditionelle (Frankreich), Metodo Classico (Italien), Méthode Cap Classic (Südafrika), traditionelle oder klassische Flaschengärung. Auch die favorisierten Rebsorten, Chardonnay plus die Großfamilie der Burgundersorten sind so gut wie in jedem Land anzutreffen, Cava ausgenommen. Dazu gesellt sich nicht selten die eine oder andere regionale Sorte wie Chenin Blanc an der Loire, Welchriesling in Österreich oder Riesling in Deutschland. Beim

Geschmack zeigen sich von Herkunft zu Herkunft deutliche Unterschiede, wie die Verkostung eindrucksvoll zeigte. Entsprechend bunt gemischt ist die Spitzengruppe mit Bewertungen von 90 Punkten und mehr: Zweimal Italien, dreimal Cava aus Spanien und drei Edel-Sekte aus Deutschland. Eine kleine Schlappe für Frankreich, das sich dafür mit den drei bestbewerteten Rosé-Sekten schadlos hielt und damit diese Trend-Kategorie ganz klar beherrscht. Aus Frankreich setzte der Vorzeigebetrieb Bouvet-Ladubay von der

Loire die kräftigsten Ausrufezeichen sowohl weiß als auch rosé. Mit insgesamt 96 angebotenen Proben war Frankreich zugleich das am stärksten vertretene Land der Verkostung, was auch die Marktbedeutung von Crémant und Co. im Premiumsegment unterstreicht. Aus Deutschland standen 83 Proben auf dem Tisch, Italien war mit 40 Schaumweinen angetreten, Spanien war deutlich unterrepräsentiert mit 14 Cava – weil aber die besten Erzeuger ihre Cava ins Rennen geschickt hatten, konnte Spanien dann doch ganz vorne mitspielen. Österreich, eine Nation mit langer Schaumweintradition, war ebenso vertreten wie einige »exotische« Herkünfte wie Luxemburg, Chile, Südafrika, Brasilien und Australien. Stilistisch fielen insbesondere die Cava mit ihrer Individualität auf. Auch der Chenin Blanc gab den Crémants von der Loire einen eigenen Touch. Bei den übrigen Chardonnay- und Pinot-geprägten Sekten aus Italien, Frankreich und Deutschland ist die geschmackliche Abgrenzung zum Champagner ganz deutlich. Es wird mehr die Rundheit und Fruchtigkeit betont, was genau jene Leute ansprechen dürfte, die mit dem Charakter des Champagners ihre Probleme haben. Dieser Unterschied ist ein wichtiger Faktor für die Koexistenz neben Champagner in einem eigenen Marktsegment mit eigenen Verbrauchern. Eine wie immer heiß diskutierte Sonderrolle nimmt Rieslingsekt ein. Das »Dilemma« lässt sich so beschreiben: Kurzes Hefelager, klare Frucht, aber wenig Ausdruck – langes Hefelager, mehr Komplexität, aber reife Rieslingfrucht, was nicht jedermanns Sache ist. Wie es perfekt geht, zeigt Schloss Vaux mit seinem Steinberg. **Richard Grosche, Sascha Speicher**

86

2009 Pinot Sekt b. A. Baden, brut
Aide Gott Winzer eG, Sasbachwalden
reife Zitrusnoten, etwas Kirsch-
joghurt, Quitte, am Gaumen sehr
saftig mit gut eingebundener Süße

86

2008 Blanc de Blancs Edesheimer
Ordensgut Sekt b. A. Pfalz, extra brut
Wein- und Sektgut - Destillerie
Dlehl, Edesheim
gelbfruchtige Nase mit zartem
Hefetouch und frischer, beleben-
der Zitrusnote, feiner Schmelz, der
2009er ist punktleich im Rennen!

86

2008 Sekt ohne Namen
Chardonnay & Spätburgunder
Sekt b. A. Pfalz, brut nature
Weingut Georg Naegele
Schloßbergkellerei, Neustadt-Hambach
Brotapfel, deutliche Röstnoten,
Nuss und Nougat, am Gaumen
saftiger Pfirsich, cremige Art

86

2007 Cuvée Classic
Deutscher Sekt, brut
Privat-Sektkellerei Reinecker, Auggen
deutlich von Röstaromen gepräg-
te Nase, dazu etwas eingemachte
Aprikose und Mirabelle, saftig

86

2008 Weissburgunder Dosage Zero
Sekt b. A. Pfalz, brut nature
Weingut Reichsrat von
Buhl, Deldesheim
schön, die Nase sagt, wo's am
Gaumen lang geht: sehr straff und
klar mit leicht kalkigen Noten, fri-
scher Säure und feinem Biss

86

2009 Riesling Sekt b. A. Rheingau, brut
Weingut Wilhelm Mohr Erben, Lorch
süße Pfirsiche, Honig (Botrytis), ein
Spätlese-Typ mit sehr saftiger Art, opulent

86

2008 Pierre Sekt b. A. Pfalz, brut
Weingut Geheimer Rat
Dr. von Bassermann-Jordan
GmbH, Deldesheim
rote Johannisbeeren, Cox Orange und
viel Birne, zarte Röstnoten, das Ganze
ausgesprochen cremig verpackt

Frankreich

89

2008 Bouvet-Tresor Blanc Saumur, brut
Bouvet-Ladubay, Saumur
Das hervorragende Abschneiden der
Schaumweine von Bouvet-Ladubay
überrascht nicht wirklich, zählt doch
das Haus seit Jahr und Tag zu den
Stars der Loire. Zart röstige Nase, viel
saftiges Kernobst, zarte Zitrusnoten, viel
Schmelz, süße Frucht im Nachhall

89

150 Cuvée du Cent Cinquantaire
Blanc Saumur, brut
Chapin & Landais, Saumur
deutlich röstige Noten, Haselnuss,
Aprikose, Mirabelle, viel Schmelz
am Gaumen, everybody's darling

89

Montlouis sur Loire, extra brut
Domaine de L'Ouche Gallard,
Montlouis sur Loire
mineralisch geprägte Nase, sehr ei-
genständig, frisch und klar, Brioche,
gute Länge, hat Klasse und Klasse

89

Crémant de Loire, brut
SA Paul Buisse, Montrichard
Feuerstein, eingekochtes Stein-
obst, etwas Apfel, frische Art mit
zart mineralischen Anklängen

88

Guy Lévêque Touraine, brut
Domaine de la Renne, Saint
Romain sur Cher
würzige Nase mit feiner Hefenote, Hasel-
nuss, Mandel, tolles Mundgefühl, saftig

87

Cuvée Prestige Crémant d'Alsace, brut
Château de Riquewihr Domaines
Dopff Irton, Riquewihr
saftige Mirabelle, weiße Johan-
nisbeere, Quitte, sehr klar und
lebendig, süßliches Finale

87

2009 Le Grand Saumur Blanc, brut
Chapin & Landais, Saumur
sehr animierende, elegante Nase, Golden
Delicious, Pomelo, angenehm säurefrisch

87

Sieur d'Arques, Grande Cuvée
1531 Crémant de Limoux, brut
Zeter - Die Weinagentur
GmbH & Co.KG, Neustadt
Apfel-Zitrus-Nase, deutliche Hefenoten,
Brioche, füllig, aber nicht schwerfüllig

87

Domaine Bott-Geyl Cuvée Paul-
Edouard Crémant d'Alsace, brut
Kierdorf Wein GmbH & Co. KG,
Reichshof-Wildbergerhütte
zart angereift mit nussigen No-
ten und eingekochten Apriko-
sen, Brioche, feiner Schmelz

87

Crémant de Bourgogne, brut
Laboure-Roi, Nuits-Saint-Georges
angenehm röstige Art, Haselnuss, Mi-
rabelle, stoffige Art, schöner Schmelz

87

Crémant de Loire Grande Reserve, brut
S.A. Ackerman - Remy Pannier,
St-Hilaire-St-Florent
Brotapfel, frisch gebackener He-
fezopf, etwas Honig, viel Frucht
bis in den Nachhall hinein

86

Crémant d'Alsace, brut
Cave Vinicole du Turckheim, Turckheim
ein klassischer Cremant mit saf-
tiger Frucht und verführerisch
cremiger Art am Gaumen

86

Gratien & Meyer, Cuvée Flamme
Crémant de Loire, brut
Henkell & Co. Sektkellerei
KG, Wiesbaden
mineralisch-würzige Nase, ein-
gekochtes Steinobst, getrock-
nete Papaya, ausgewogen

86

2007 De Chanceny Tête de
Cuvée Vouvray, brut
Rolf Herzberger GmbH &
Co.KG, Saarbrücken
seit Jahren immer in unserer Bestenliste,
und ein echter Best Buy: süße Nektar-
innen, weiße Grapefruit, feine Würze

86

2007 Domaine Rolet Père & Fils
Crémant du Jura Blanc, brut
Genuine wines, Chateaubourg
knackiger Apfel, mineralischen Noten,
Zitrus, sehr feinperlig - und das ist nur
der Einstieg ins Rolet-Sortiment!

86

Terroir de Chazot Crémant
de Bourgogne, brut
Malson Louis Picarnelot, Rully
rote und weiße Johannisbeeren, Apfel,
knackige Säure, viel Pinot-Charakter

86

Gilet Vouvray, brut
Rindchen's Weinkontor GmbH
& Co. KG, Bönnigstedt
eingekochter Rhabarber, Mirabelle, feine
Zitrusnote, frisch, sehr gut zugänglich

86

Clos de Noyus Vouvray, brut
Zeter - Die Weinagentur
GmbH & Co.KG, Neustadt
hefig-würzige Nase, Zitrus, dezente
mineralisch, elegante Struktur

86

Langlois Crémant de Loire, brut
Grand Cru Select, Rudesheim
weiße Blüten und süße Steinobstnoten,
frisch und klar, fruchtbetontes Finale

Aus der Vereinigung der Weinkommissionäre »Mosel-Saar-Ruwer« e.V.

Josef Kollmann Jr. GmbH
Hauptstr. 20
54340 Detzem/Mosel
Telefon (0 65 07) 34 18
Fax (0 65 07) 43 08

Drahtfäden Weinkommission
GmbH & Co. KG
Im Ganggarten 28,
54346 Mehring
Telefon (0 65 02) 10 88
Fax (0 65 02) 10 80

Deutschland

91

2005 Blanc et Noir Deutscher Sekt, brut nature
Sekthaus Raumlund, Flörsheim-Dalsheim
wer die besten deutsche Schaumweine sucht, findet sie bei Volker Raumlund in Flörsheim-Dalsheim. Uns gefiel dieses Mal der Blanc et Noir am Besten, mit seiner kühlen Frucht, zart masigen Anklängen, Brioche und einem schlicht und ergreifend superben Mundgefühl

90

2008 Riesling Steinberg Sekt b. A. Rheingau, brut
Sektmanufaktur Schloss VAUX AG, Eltville
der beste Riesling-Sekt der Probe stammt von der Sektmanufaktur Vaux im Rheingau und präsentiert sich sortentypisch mit viel weißem Pfirsich, Pomelo, viel Mineralität und kühle Würze, süße Frucht im Nachhall

90

2005 V. Triumphvirat Prestige Grande Cuvée, brut
Sekthaus Raumlund, Flörsheim-Dalsheim
nicht ganz auf dem Niveau des Blanc et Noirs aber zweifellos einer der besten deutschen Sekte: komplexe Nase mit roten Johannisbeeren, weißem Pfirsich,

etwas Birne, feine Würze, zart nussig, feinperlig, kann sicher noch zulegen

89

Curvé Katharina Deutscher Sekt, brut Sekthaus Raumlund, Flörsheim-Dalsheim
...auch mit der Basis ganz vorne mit dabei - Volker Raumlund: kühle frische Frucht, feiner Hefesouch, schönes Süße-Säure-Spiel, animierend, stilvoll

89

2007 Riesling Deutscher Sekt, brut
Hirschhomer Hof, Neustadt/W.
eigenständige Nase mit viel Mineralität und eher zarter Frucht, am Gaumen sehr strukturiert, extraktsüß, lang

88

2009 Pinot Blanc de Noirs Siebeldinger Königsgarten Sekt bA Pfalz, brut Wein- und Sektgut
Wilhelmshof, Siebeldingen
geriebener Apfel, Haselnuss, Brioche, Mirabelle, schöner Schmelz, süße Frucht, sehr rund und harmonisch

88

2008 Riesling Forster Pechstein Sekt b. A. Pfalz, brut
Weingut Reichsrat von Buhl, Daldersheim
markanter Typ mit deutlich mineralischer Prägung, kühle Frucht, viel Finesse, tolles Mundgefühl, wird noch zulegen

88

2007 Pinot Deutscher Sekt, brut
Weingut Rings, Frelshheim
fein würzige Nase, Nuss, weiße Mandeln, zarte Röstnoten, mineralische Anklänge, Brioche, tolles Mundgefühl, hat Klasse und Finesse

87

2007 Riesling Juwel Sekt b. A. Nahe, brut
Weinhandlung Adelsack GmbH, Münster-Sarmsheim
klassische Riesling-Nase, Birne, Apfel, ein Hauch Zitrus, feinperlig, angenehm cremiges Mundgefühl

87

2009 Pinot Edeshelmer Ordensgut Sekt b.A. Pfalz, brut
Wein- und Sektgut - Destillerie Diehl, Edeshaim
Golden Delicious und Zitrusnoten in der Nase, Feuerstein, saftige Art mit viel Schmelz und angenehm süßlichem Nachhall

87

2009 Weißburgunder Siebeldinger Königsgarten Sekt b. A. Pfalz, brut Wein- und Sektgut
Wilhelmshof, Siebeldingen
sehr sortentypisch mit Birne, Haselnuss und etwas Banane, geriebener Apfel, schmelzige Art, süße Frucht im Nachhall

87

2009 Fleur de Emely Sekt b.A. Pfalz, brut
Sektkellerei Andres und Mugler, Ruppertsberg
ein Gelber Muskateller, den man sofort erkennt: gelbes Steinobst, zarte Muskatwürze, cremig, saftig, animierend, süß fast ohne Süße (6,7g)

87

2007 Cuvée Pinot Sekt b. A. Franken, extra brut
Weingut Juliuspital, Würzburg
deutlich hefige Noten in der Nase, komplex und gut strukturiert, sehr trocken aber dank viel Extrakt sehr harmonisch

86

2008 Riesling Deutscher Sekt Pfalz, brut
Weingut Metzger, Grünstadt-Asselheim
ein Filetstück, wie uns das Etikett verrät, ein ausgesprochen leckeres dazu: Birnenkompott, feine Hefenote, viel Genuss, top Preis!

86

2007 Schloß Veldenz Riesling Sekt b. A. Mosel, brut
Weingut Arno Kruß, Veldenz
kühler Typ mit sehr zarter Frucht, mineralischen Noten und feingliedriger Struktur, säurefrisch

86

2008 Domaine François Mikulski Crémant de Bourgogne, brut
Kierdorf Wein GmbH & Co. KG, Reichshof-Wildberg
deutlich hefig-röstige Nase, Haselnuss, mineralische Würze, säurefrisch, weniger Nachhall

86

2008 Gerard Bertrand Crémant de Limoux, brut,
Wein Wolf Import GmbH & Co. Vertriebs KG, Bonn
sehr saftige Frucht, dazu zarte Röstnoten und ein samtiges Gewand, sehr stimmig

86

2007 Brut Zero Saumur, extra brut
Bouvet-Ladubay, Saumur
für Puristen: kühle Zitrusfrucht, geriebener Apfel, etwas Honig, sehr straff und knackig, staubtrocken

86

Taille Princesse de Gérard Depardieu Saumur, brut
Bouvet-Ladubay, Saumur
Hawesko GmbH, Tornesch
von Röstaramen geprägte Nase, geriebener Apfel, etwas Limette, schönes Süße-Säure-Spiel

86

2008 Marcel Cabeller Crémant du Jura, brut
Maison du Vigneron, Crangot
saftiger Apfel, deutlich mineralische Noten, kühle Frucht, feingliedrig, cremiges Mundgefühl

86

Philippe Deval Crémant de Loire, brut Loire Propriétés, Thouarcé
animierende Apfel-Zitrusfrucht, zart mineralische Noten, knackige Säure

Italien

92

2001 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trentodoc, brut
Weinland Ariane Abayan GmbH & Co. KG, Hamburg
der nur in den besten Jahren produzierte und extrem lagerfähige Luxus-Schaumwein ist auch in seiner 2001er Version das Maß der Dinge in Italien: etwas röstiger als in anderen Jahrgängen, dazu saftige Birne, weiße Grapefruit, gebrannte Mandeln, zart mineralische Noten, enorm komplex und lang

92

2004 Bellavista, Riserva Vittorio Moretti Franciacorta, extra brut
A. Segnitz & Co. GmbH, Bremen
Mit dem 2004er ist erst die siebte Auflage seit 1977 auf dem Markt und präsentiert sich als komplexes Meisterwerk: weiße Blüten, Pomelo, Golden Delicious, getrocknete Papaya, zart röstige Anklänge, am Gaumen unvergleichlich charmant, samtig, angenehm frische, perfekt eingebundene Säure, ein italienischer Verfahren.

89

Praeclarus Südtiroler Sekt Talento, brut Kellerei St. Pauls, St. Pauls
Aus den Höhenlagen Südtirols stammt dieser knackig frische Weißburgunder Sekt: sehr klare, helle Aromatik, weiße

Blüten, Zitronenzaste, Pomelo, weißer Pfirsich, elegant und wunderbar süffig

89

Kettmeier Alto Adige, brut Santa Margherita - Gruppo Vinicolo, Fossalta di Portogruaro
leuchtendes goldgelb, betörende Nase mit Brioche, Kastanienhonig, Quittegelee, Mandel, top Struktur

89

2006 Arunda Riserva Talento Südtirol, extra brut
Arunda OHG, Moelten
Im höchstgelegenen Sekthaus Europas lässt Josef Reiterer Schaumweinträume entstehen: viel Pinot-Frucht, Cox Orange, Johannisbeere, top Struktur

88

2005 Bellavista, Gran Cuvée Pas Operé Franciacorta, extra brut
A. Segnitz & Co. GmbH, Bremen
zart angereifte Nase, etwas Klebrigkeit, Quitte, Golden Delicious, viel Schmelz

88

2005 Bellavista Gran Cuvée Franciacorta, brut
A. Segnitz & Co. GmbH, Bremen
Mandelgebäck, Quittegelee, Birne, ausgesprochen saftig, feins Perlage, elegant

87

Arunda Talento Südtirol, brut Arunda OHG, Moelten
duftige Nase mit weißen Blüten, Grapefruit, klar wie ein Gebirgsbach, leichtfüßig, ausgesprochen animierend

86

2005 Rotari, Riserva Talento Trentodoc
Nosio SPA Gruppo Mezzacorona, Mezzacorona
Golden Delicious, Haselnuss, weißer Pfirsich, frische Säure, angenehm schmelziger Eindruck am Gaumen, rund

Spanien

91

2008 Agustí Torello Mata Reserva, brut
deuna GmbH & Co. KG, Augsburg
der Preis ist unserer Top-10 stammt vom Cava-Spitzenrezeper Agustí Torello: zart röstige Nase mit Walnuss, Jod, Golden Delicious, feinperlig, komplex und lang, perfekter Trinkflüss

91

2006 Raventos I Blanc, Gran Reserva de la Finca Cava, brut
CWD, Tornesch
Animierende Nase mit Mirabelle, weißem Pfirsich, weißer Grapefruit und zart nussigen Anklängen. Das alles edel verpackt und mit feinem Perlengeleik auf Genussreise geschickt, ein absoluter Spitzenrezeper

91

2005 Agustí Torello Kripta Gran Reserva, brut nature
deuna GmbH & Co. KG, Augsburg
Der Spitzen-Cava von Agustí Torello ist nicht nur wegen seiner Flaschenform etwas ganz Besonderes... sehr markante, eigenständige Nase mit Walnuss, mineralischer Würze, etwas Jod, das Ganze unterlegt mit zarten Röstnoten, aus großen Gläsern trinken

Weitere Herkünfte

88

2007 Domaines Clos des Rochers
Crémant de Luxembourg, brut
Bernard-Massard Sektkellerei
GmbH, Trier
*der beste Luxemburger der Probe be-
steht mit komplexem Bouquet und
wunderbar saftig-frischem Mundgefühl*

87

2004 Grüner Veltliner Die Erfüllung
Österreichischer Sekt, extra brut
Kirchmayr Wein- &
Sektkellerei, Weistrach
*viel Haselnuss und Dörrobst, deut-
lich mineralische Noten, rössige
Säure, sehr eigenständig*

87

2009 Sauvignon Blanc
Österreichischer Sekt, brut
Weingut Steininger, Langenlois
*ausgesprochen sortentypisch mit
viel Stachelbeere, weiße Blüten,
am Gaumen viel süße Frucht*

86

2005 Quinto Österreichischer Sekt, brut
Hirschmugl - Domaene am
Seggauberg, Leibnitz
*Brioche und Toastbrot, feine Würze, Mi-
robelle, eingekochte Pfirsiche, sehr saftig*

86

2009 Grüner Veltliner
Österreichischer Sekt, brut
Weingut Steininger, Langenlois
*Zitrus und Nuss, feines Pfefferl, et-
was Zitronengras, knackige Säure*

86

2008 Burgunder Sekt Qualitätssekt
b.A. Niederösterreich, brut
Weingut Steininger, Langenlois
*eher dezent gelbfruchtig in der
Nase, dann nussig-röstig, weini-
ge, milde Art mit guter Länge*

Rosé

89

Cuvée Treasure
Le Rosé de Vivency Saumur, brut
Bouvet-Ladubay, Saumur
*klassische Cabernet Franc-Frucht mit
saftiger Johannisbeere und Kräuter-
würze, glasklar, knackig, viel Finesse*

89

2008 Taille Princesse de
Gérard Depardieu Rosé
Saumur-Champigny, brut
Bouvet-Ladubay, Saumur
*verführerische Nase mit knackiger
Herzkirsche, roten Beeren, Zitrus-
frische, feiner Biss, viel Finesse*

87

Louis Bouillot;
Perle d' Aurore Rosé Crémant
de Bourgogne, brut
Famille des Grands Vins,
Nuits Saint Georges
*intensive, rotbeerige Frucht, zart
würzige Anklänge, sehr klar
und saftig, frische Säure*

87

2008 Pan Rosé Deutscher Sekt, brut
Weingut Theobald Pfaffmann
GmbH, Landau
*der beste deutsche Rosé-Sekt der Probe
präsentiert sich mit spannender Nase, vie-
le Johannisbeere, rauchige Noten, pikant*

87

Langlois-Chateau
Crémant de Loire Rosé, brut
Grand Cru Select, Rüdesheim
*kühle Waldbeerenfrucht, dezent
Kräuternäuze, gelbe Papri-
ka, animierend, feiner Biss*

86

Lacheteau;
Rosé Crémant de Loire, brut
Les Grands Chais de
France, Petersbach
*sehr brillante Nase mit viel Wür-
ze, getrocknete Kräuter, frische
Zitrusnoten, toller, runder Stoff*

86

2008 Rosé Deutscher Sekt, brut
Privat-Sektkellerei Reinecker, Auggen
*rotbeerig mit etwas Hagebutte und
rosa Grapefruit, gute Struktur mit
dezent restsüßer Frucht im Nachhall*

86

2006 Bellavista;
Gran Cuvée Rosé Franciacorta, brut
A. Segnitz & Co. GmbH, Bremen
*ausgesprochen runder, animis-
render Rosé, der irgendwie im-
mer passt, schöner Schmelz*

TITEL & THEMEN | Traditionelle Flaschengärung



Oben die traditionellen Flaschengärer, unten die Champagner. Wie hier im Frischeparadies in Frankfurt fällt die klare Preissegmentierung auf

Die Premiumklasse

Der Markt für Premiumschaumweine, die mittels traditioneller Flaschengärung hergestellt werden, ist gar nicht so einfach zu erfassen. Das liegt nicht nur an dem sehr vielschichtigen, weitgehend atomisierten und internationalen Angebot von deutschen Winzersekten über französische Crémants bis Franciacorta und Cava oder an der schwammigen Definition des »Premium«-Begriffes.

Klar ist immerhin, was nicht gemeint ist. Nämlich weder Champagner, der als eigene Kategorie wahrgenommen wird, noch Prosecco, der bis auf ganz wenige Ausnahmen, deren Quote im Promillebereich liegt, mittels Tankgärung hergestellt wird, sofern es sich überhaupt um einen Spumante und keinen Frizzante handelt, noch Markensekt, da ebenfalls in aller Regel mittels Tankgärung erzeugt oder – wie im Fall Freixenet – mit einem Regalpreis unter 6 Euro unterhalb des »Premiumsegmentes« positioniert.

Denn in diesem Punkt herrschte bei den befragten Importeuren und Fachhändlern weitgehend Einigkeit: Das Premiumsegment beginnt im Fachhandel inklusive Warenhäusern bei einem Regalpreis von 10 Euro, manche ziehen die Preisuntergrenze auch bei 15 Euro. Im LEH ist die Latte eher etwas niedriger anzulegen, wie Hermann Anton, Herzberger, findet: »Alles ab 7 Euro

ist aus Sicht eines Verbrauchers eine große Genuss-Investition.« Das mag für den LEH richtig sein, nicht aber für den Fachhandel, wie unsere Umfrage ganz klar gezeigt hat. »Crémant ist ein strategisches Thema für unsere Firma. Wir wachsen besonders mit Wolfberger Crémant und mit Crémant de Loire. Rosé ist hier ein wichtiger Wachstumsträger«, so Anton, der bei Herzberger für den Einkauf verantwortlich ist und so in engem Kontakt zu den Produzenten steht. Herzberger deckt die komplette Palette an Crémants von Alsace über Burgund bis Loire ab. »Für unsere Kunden ist die Herkunft, also zum Beispiel Crémant d'Alsace, bereits so etwas wie eine Marke. Er ist der Meinung, Crémant habe sich als eigenständige Kategorie etabliert: »Die Crémant-Kunden kehren nicht mehr zum Champagner zurück, selbst wenn er billiger wird, und genauso wenig zum klassischen Markensekt.«

Das sieht auch Benoît Defranoux von Bouvet-Ladubay so. Das Loire-Haus mit einer Jahresproduktion von knapp 6 Mill. Flaschen verkauft in Deutschland in diesem Jahr 1,7 bis 1,15 Mill. Flaschen. Und zwar im Fachhandel, wie Defranoux betont. »Es gibt selbstständige Einzelhändler, die muss man als Fachhandel betrachten, weil sie zu 100 Prozent ein Fachhandelsortiment führen«, argumentiert Defranoux zutreffend. »Crémant war vielleicht einmal eine Alternative zu Champagner, ist aber inzwischen eine eigene Produktgattung.« Wie Anton sieht er Brut als die ganz klar bevorzugte Geschmacksrichtung an. Beide betonen jedoch, dass die Vorliebe der Kunden innerhalb dieses Geschmackskorridors von 0 bis 12 g Zucker, zuzüglich 3 g Toleranzbereich also bis 15 g Zucker pro Liter, eher Richtung der oberen Grenze tendiert. »Rund und fruchtig muss er schmecken«, so die Frankreich-Spezialisten.

Immer stärker etabliert sich Vinerie mit den Crémants de Bourgogne von den Caves Bailly Lapierre und einem Absatz im sechsstelligen Bereich als dritte Kraft. Auch Wolfgang Zuzok bestätigt die große Rosé-Nachfrage und den Trend zur fruchtigen Stilistik.

Dem beschriebenen Geschmackstrend pflichtet Ingo Keul von Fischer & Trezza auch bezüglich der Metodo Classicos bei. »Gefragt ist Brut mit 8 bis

13 g Zucker und die eher fruchtige Stilistik.« Auch er zieht die Preisuntergrenze des Premiumsegments bei 10 Euro. Bis zu diesem Punkt also kein Unterschied zwischen Frankreich und Italien. Da beim Champagner der Trend tendenziell zu einer niedrigeren Dosage von immer häufiger unter 10 Gramm – bei gleichzeitig im Vergleich zu den Crémants oder Trentodocs einer etwas rassigeren Säure – geht, scheinen sich die Premium-Flaschengärer geschmacklich etwas milder und fruchtiger zu positionieren als der »Luxus-Klassiker« Champagner. Der sorgt allerdings für eine preisliche Deckung nach oben, wie Keul beschreibt: »Der Tenor lautet dann: Für dieses Geld kann ich mir ja gleich einen Champagner kaufen. Das gilt insbesondere auch für den glasweisen Ausschank in der Gastronomie.« Generell sehen die Fachhändler den Markt für Premium-Flaschengärer fast durch die Bank eher im Privatkundenbereich. Die Spezialisten für die gehobene italienische Gastronomie einmal ausgenommen. Fischer & Trezza hat 2010 rund 6.500 Flaschen im Premiumsegment verkauft, 2011 gesellte sich Contratto mit seinen Premium Metodo Classicos dazu und setzte sich gleich neben Ca del Bosco an die Spitze der Top-Seller-Liste.

Den Klassiker unter den Premium-Metodo-Classicos hat sich 2009 Ariane Abayan angeeignet. »Es gibt in unseren Augen keine Alternative zu Ferrari, dem mit weltweit 5 Mill.



Dirk Lehmitz, Weinhaus am Stadtrand: »Käuferschichten für Prosecco und traditionelle Flaschengärer grundverschieden«



Anton Rößner, Ariane Abayan: »Nur wenn der höhere Aufwand gegenüber der Tankgärung verstanden wird, wird der höhere Preis akzeptiert«



Hermann Anton, Herzberger: »Im LEH ist alles ab 7 Euro aus Sicht des Verbrauchers eine große Genuss-Investition«

zu Prosecco ist ein ebenso spannendes Thema wie die Abgrenzung zum Champagner. »Prosecco ist zu jeder Gelegenheit eine gute Wahl, die Flaschengärer nach wie vor eher zu besonderen Anlässen. Sie haben das entsprechend höhere Renommee«, findet Rößner, der im Zuge der Erhöhung der Champagnerpreise bis 2008 »schon einen Trend zur Suche nach hochwertigen Alternativen« festgestellt hat. Die Preisschwelle setzt er mit 25 bis 30 Euro für einen Metodo Classico höher an als viele seiner Fachhandelskollegen, was sicher mit der Klientel der gehobenen »Ristorantes« zusammenhängt. Bodo Bremer, von Harald L. Bremer, verkauft als Italienspezialist Franciacorta, Trentodoc und Lugana Brut. Letztgenannter ist mit rund vier Paletten sein Top-Seller. Den Absatz bezeichnet er als konstant. »Man darf nicht vergessen, dass es auch Flaschengär-Prosecco gibt«, lehnt er die strikte Abgrenzung zwischen dem »edleren« Metodo Classico und dem überwiegend mit der Charmat-Methode hergestellten Prosecco ab. Bei seinen Kunden sieht er einen Trend zur richtig trockenen Geschmacksrichtung: »mindestens Brut, besser Extra Brut«. Wie fast alle befragten Fachhändler betont er, seine Kunden auf die Unterschiede in den Gärmethoden hinzuweisen. Kaum einer macht sich allerdings die Illusion, dass der Verbraucher generell zwischen Tank- und Flaschengärer zu unterscheiden weiß.

verkauften Flaschen führenden Anbieter Italiens«, freut sich Anton Rößner, Geschäftsführer von Ariane Abayan darüber, solch ein ebenso zukünftiges wie edles Pferdchen im Stall zu haben. »Der Absatz von Ferrari wächst jährlich um 25 Prozent, Topseller ist der Rosé Brut mit rund 20.000 Flaschen. Alle anderen Produkte in diesem Segment sind stabil, natürlich auf geringem Niveau.«

Die Abgrenzung

Graham Beck Südafrika Cap Classique Brut & Rosé



Pieter Ferreira: seit 30 Jahren verantwortlich & Bläschen im Blut - traditionelle Herstellung nach der "Méthode Cap Classique" - 4 Sterne Platter



PacificWine

Ammerlaender 3-5, 63225 Langen, Tel.: 061103 / 289 246
www.pacificwine.de

Dirk Lehmitz, Inhaber des Weinhauses am Stadtrand in Hamburg, sieht zwei »grundverschiedene Käuferschichten für Prosecco und Flaschengärer. Daher sei es auch nicht notwendig, den Unterschied zu erklären. Verkaufsschlager ist bei Lehmitz ein Crémant von Bouvet-Ladubay. »Derzeit haben die Crémants und die deutschen Winzersekte die Nase vorne, ich glaube aber, dass sich in der Wintersaison auch der Cava positiv entwickeln wird.« Breit ist die Preisspanne für die Premium-Flaschengärer nicht: »15 bis Anfang 20 Euro«, schätzt Lehmitz, der die deutschen Flaschengärersekte in der Kundengunst noch nicht dort sieht, wo die deutschen Weine inzwischen angekommen sind. »Das verlangt noch viel Aufklärungsarbeit.« Nichtsdestotrotz ist ein Sekt aus dem Hause Buhl der Top-Seller beim Kölner Weinkeller. Rund 1.200 Flaschen zum Preis von 17,50 Euro verkauft die Kölner Fachhandelsinstitution. »Deutschland steigt, es werden auch immer mehr etwas höhere Preise akzeptiert, während zum Beispiel Cava über 10 Euro schwer zu verkaufen ist«, bilanziert Geschäftsführer Andreas Brensing, der in diesem Jahr auch einen Versuch mit Franciacorta gestartet hat. Das umschlagstärkste Preissegment sieht er bei 15 bis 19 Euro. »Doch wir verkaufen auch die Cuvée Mo von Diel für 45 Euro. Der wird zwar nicht aus den Regalen gerissen, doch der Verkauf wäre noch vor fünf Jahren vollkommen undenkbar gewesen.«



Nicht nur bei Ferrari ist der Rosé ein Top-Seller

In Deutschland hat sich eine stabile Gruppe von Premium-Flaschengär-Spezialisten herausgebildet, angeführt von Volker Raumland in Rheinhessen, Schloss Vaux im Rheingau sowie der Pfälzer Riege um Wilhelmshof, Menger-Krug und Reichsrat von Buhl. Wie sehr die Bedeutung des Sektabsatzes bei Buhl gewachsen ist, lässt sich auch daran ablesen, dass die aktuelle Führungsriege um Stephan Weber und Christoph Graf nach

Auslaufen ihres Vertages im übernächsten Jahr nicht etwa mit einem Weingut, sondern mit einer neuen Sektellerei durchstarten wird. Ebenfalls ein neues Premium-Schaumwein-Projekt haben Axel Wulfken, früher Marketingdirektor bei Moët Hennessy, und Jacques Cattin aus dem Elsass gestartet. Grand C heißt die gemeinsame Crémantmarke, die ausschließlich über gehobene Gastronomie und den Fachhandel vertrieben wird. Der Start sei, so Wulfken, sehr positiv verlaufen. Also scheint durchaus noch Platz in der Premium-Nische vorhanden zu sein.

Marktführer im Fachhandel: Brut Excellence von Bouvet



Reinhard Riediger, Inhaber von Schluckspecht in Kassel, bietet neben dem meistverkauften und weiter steigenden Crémant de Loire deutsche Premium-Sekte aus dem Rheingau und der Pfalz an, die aber nicht das Volumen des Loire-Crémants erreichen. Geschmacklich sieht er wie die Mehrheit der Befragten eine klare Abgrenzung zum Champagner. Es sei die Mischung aus Frucht und Frische, die bei den Kunden ankommt. Auch er zurret ein enges Preisfenster für die Flaschengärer von 10 bis 15 Euro. Jörn Reitz, der für den Weineinkauf bei den Scheck-Märkten in Nordbaden verantwortlich ist, hat drei Preisschwellen ausgemacht: 10 Euro, 15 Euro und 20 Euro als oberes Limit. Das gefragte Geschmacksbild skizziert auch er als »trocken, fruchtig und aromatisch«, wobei sich in den Scheck-Märkten deutsche Flaschengärer und französische Crémants am besten verkaufen. »Beide wachsen auch überproportional, die anderen Herkünfte bleiben konstant.« Eine Koppelung der Nachfrage an den Champagnerpreis sieht er nicht.

In diesem Punkt gehen die Meinungen auseinander. Manuela Hambloch-Petrich, Marketingdirektorin bei Schlumberger in Meckenheim, erkennt sehr wohl einen Zusammenhang. Im Hause Schlumberger setzt man stark auf trendorientierte Produkte wie Contadi Castaldi mit seiner auffällenden Ausstattung oder Schlumberger White Seco, der, obwohl ein echter Flaschengärer, vorrangig auf die Prosecco-Klientel abzielt. Ein ebenso mutiger wie erfolgreicher Schachzug, der dem Wiener Traditionshaus Zusatzabsätze im sechsstelligen Bereich beschert hat. Die Marketingchefin unterscheidet die Preisschwellen je nach Herkunft: »Bei Cava unter 10 Euro, bei Franciacorta zwischen 22 und 30 Euro, bei den anderen Sparklings zwischen 12 und 15 Euro.«

Deutlich höher siedelt ihr Kollege Heinz Josef Klaeren von Segnitz die Premiumklasse an: ab einem Regalpreis von 20 bis 25 Euro. Mit Bellavista hat Segnitz ein Zuggpferd aus der Franciacorta im Sortiment, außerdem einige deutsche Winzersekte. »Leider ist der Preis sehr oft der entscheidende Faktor. Ansonsten zählen die Bekanntheit des Erzeugers und die Qualität, dann erst die Ausstattung«, so Klaeren, der Sekt und Champagner klar trennt: »Champagner ist halt Champagner. Bevor da vom Kunden eine preisliche Alternative gewählt wird, muss schon viel passieren.«

Sascha Speicher

Traditionelle Flaschengärung

Das Premiumsegment im Überblick

Preisuntergrenze: im LEH 7 bis 10 Euro; im Fachhandel 10 bis 15 Euro

Preisobergrenze: im LEH 15 Euro; im Fachhandel 20 Euro

Die untere Preisgrenze wird vom Prosecco definiert, die obere Preisgrenze vom Champagner. Bevorzugtes Geschmacksbild: Brut im oberen Zucker-Grenzbereich (10 bis 13 g/l); fruchtig bis aromatisch und frisch im Sinn von nicht allzu hefegeprägt

Wachstumsmotor sind derzeit ganz klar die Rosé-Sekte

Metodo Classicos sind überwiegend ein Fall für Italienspezialisten und italienische Gastronomie

Deutsche klassische Flaschengärer sind im Aufwind, haben im Fachhandel und der Gastronomie aber noch nicht die Popularität der deutschen Weißweine erreicht

Cava spielt im Premiumsegment bisher eher eine Nebenrolle

Top-Seller im Fachhandel sind Crémants aus Burgund und Loiretal; im LEH eher Crémant d'Alsace

Vieles deutet darauf hin, dass die Premium-Flaschengärer tatsächlich ein ganz eigenes Segment gebildet haben, das sich sowohl preislich als auch geschmacklich deutlich vom Champagner- und Proseccomarkt abgrenzt

Loire valley wines winning new fans

By Fred Tasker

The Loire also makes excellent sparkling wines, called mousseux or crémant, from chenin blanc and chardonnay. They can't call them champagne because, even though they're French, they aren't grown in the area northeast of Paris called Champagne.

Highly recommended

- 2007 Remy Pannier Chinon (cabernet franc), Loire Valley, France: aromas and flavors of black plums, licorice and black coffee, medium body, soft tannins; \$13.

• Nonvintage Bouvet-Ladubay 'Excellence' Saumur Brut Rosé Sparkling Wine (90 percent cabernet franc, 10 percent groslot), Loire Valley, France: myriad bubbles, sprightly flavors of tangerines, light and tart and frothy; \$16.

- 2007 Domaine des Baumard 'Quarts de Chaume' Dessert Wine (chenin blanc), Loire Valley, France: crisp and sweet, with flavors of honey and apricots; \$60.

- 2007 Domaine Fournier Sancerre 'Grande Cuvée' (sauvignon blanc), Loire Valley, France: hearty and rich, with pink grapefruit flavors; \$23.

Recommended

- 2010 Vincent de Delaporte Sancerre (sauvignon blanc), Loire Valley, France: light and crisp, flavors of white grapefruit, tart finish; \$24.

- 2010 Domaine Nicolas Gaudry Pouilly-Fumé (sauvignon blanc), Loire Valley, France: floral aroma, light and crisp, rich pink grapefruit flavors; \$27.

- 2009 Chateau de la Ragotiere Muscadet Black Label 'Vielle Vignes,' Loire Valley, France" floral aromas, flavors of kiwi and minerals, tart finish; \$15.

- 2007 Domaine des Baumard Savennières (chenin blanc), Loire Valley, France: oaky aroma, rich, honeyed quality, tart finish; \$23.

- 2008 Domaine des Baumard Savennières 'Clos du Papillon' Single Vineyard (chenin blanc), Loire Valley, France: rich, aromatic, with nutty aromas and burnt sugar flavors; \$35.

- 2009 Domaine Fournier Sancerre 'Les Belles Vignes' (sauvignon blanc), Loire Valley, France: light and crisp, with white grapefruit flavors; \$22.

- 2008 Domaine Furnier Sancerre 'Cuvee Silex' (sauvignon blanc), Loire Valley, France: very crisp, with aromas and flavors of lemons and limes; \$23.

• Nonvintage Bouvet-Ladubay (Signature) Saumur Brut Sparkling Wine (90 percent chenin blanc, 10 percent chardonnay): lots of tiny bubbles, tart flavors of limes and kiwis; \$16.



Japan

2011



Sparkling Wine Guide
Kenichi Saito
2011

Bouvet-Ladubay - Loire

Bouvet-Ladubay puise ses racines dans la petite ville de Saumur au cœur de la Vallée de la Loire. Fondé en 1851 par la famille Bouvet, son essor remonte à la fin du 19eme siècle, grâce à Étienne Bouvet. A cette époque la société se développe et devient l'un des principaux producteurs de vins mousseux.

Par la suite, Bouvet sera racheté par la Famille Monmousseau, puis ultérieurement par Taittinger. En 2006, dans le cadre de la lutte pour le rachat de Taittinger même, c'est un puissant groupe Indien UB (spécialisé dans le secteur des alcools) qui prendra le contrôle de Bouvet.

Bouvet offre une gamme variée de "Sparkling" (2eme fermentation en bouteille) allant du Brut au 1/2 Sec.

Saphir Brut Vintage

Une couleur "Or" prononcée, des arômes de Coing, de Miel et de Pomme Mure. Généreux en bouche et marqué par des notes de fruits, avec une touche finale légèrement amère.

FRANCE

ブヴェ・ラデュベ
Bouvet-Ladubay
ロワール

ロワール地方ソーミュール村に本拠を置く老舗ワイナリー。1851年ブヴェ家により設立、19世紀末エチエンヌ・ブヴェがスパークリングワイン製造大手に育成。その後、相続問題からモンムソー社の傘下を経て、テタンジェ社の傘下に。2006年テタンジェ社の買収合戦のなか、分離されてインド酒類製造大手UBグループの傘下に入ります。瓶内二次発酵によるスパークリングワインは辛口から甘口まで、豊富な品揃えを抱えます。



サフィール・ブリュット
Saphir Brut

濃いめのゴールドで、カリンや蜂蜜、蜜をたくさん含んだリンゴを思わせる華やかな風味。果実味が豊かで厚みがあり、軽い苦味がアクセントになっています。

市場価格
2,000~2,500円

- 1 キュヴェ タイユ・ブランセス
- 2 Cuvée Taille Princess
- 3 キュヴェ トレゾール・ブリュット
- 4 Cuvée Trésor Brut
- 5 ルビー・エクセランス
- 6 Rubis Excellence



Fünf Jahre Bouvet-Ladubay

UB Group

Fünf Jahre Bouvet-Ladubay

Dr. Vijay Mallya, CEO der United Breweries Group, hatte im Rahmen der TFWA World Exhibition in Cannes gleich zweimal Grund zum Anstoßen. Die Gruppe feierte das erste kleine Jubiläum der Übernahme von Bouvet-Ladubay und den Weltrekord für den teuersten Whisky. »Wir hätten Taittinger wirklich gerne gekauft, aber das war politisch nicht möglich«, blickt Mallya auf die knapp gescheiterte Übernahme des Traditionshauses aus der Champagne zurück. Glück im Unglück: »Durch kam ich überhaupt erst in Kontakt mit Bouvet-Ladubay. Im Nachhinein ein Glücksfall«, bemerkt der indische Großunternehmer und nebenbei Besitzer des Formel 1 Rennstalls Force India. Bouvet-Ladubay gehörte seinerzeit zur Taittinger-Gruppe. »Wir haben in den letzten Jahren die Kapazität verdoppelt. Bouvet-Ladubay hat sich für uns zu einer echten Erfolgsgeschichte entwickelt.« 2012 strebt er ein Volumen von 6 Mill. Flaschen an. Als zuletzt Piper- und Charles Heidsieck zum Verkauf standen, wurde öffentlich wieder über ein Interesse von Mallya spekuliert. »Da war überhaupt nichts dran. Taittinger wäre interessant gewesen, weil neben dem



Ch. Patrice Monmousseau, Bouvet-Ladubay; Vijay Mallya, UB Group; und »Masterblender« Richard Paterson, Whyte & Mackay

guten Namen auch die entsprechenden Rebflächen im Paket waren. Was soll ich mit einer Champagnermarke ohne eigene Weinberge?«, argumentiert Mallya.

Lieber entwickelt er Projekte wie »Taille Princesse«, den Edle-Crémant, der einem Joint Venture von Bouvet-Ladubay und Schauspieler Gérard Depardieu entspringt.



Das Anwesen von Vijay Mallya auf der Isle Ste. Marguerite

Rund 30.000 Flaschen des Weißen und rund 24.000 Flaschen des Rosés werden inzwischen produziert und zum Regalpreis von 21,90 Euro verkauft. In Deutschland u.a. sehr erfolgreich über Paarsburg und die Galeries Lafayette in Berlin sowie über Mövenpick, Hawesko und die Weinzeche in Essen. Stolz ist Mallya, der in Indien mit Wein, Bier (Kingfisher) und Spirituosen Marktführer ist und sich außerdem in der Bau- und Düngemittelindustrie engagiert, auf die Entwicklung seiner Edel-Whisky-Sparte Whyte & Mackay, Glasgow, die er wie Bouvet-Ladubay 2006 erwarb. Die letzte Flasche 1962er Dalmore wurde unlängst am Changi Airport in Singapur zum Preis von 125.000 Pfund verkauft, was einen neuen Weltrekord bedeutet. Bei der Markteinführung 2002 wurden die ersten Flaschen für 25.000 Pfund versteigert. Die alte Rekordmarke stammte übrigens aus dem gleichen Haus: Dalmore 1964, verkauft im Kaufhaus Harrods in London, zum Preis von 120.000 Pfund. Die Whyte & Mackay Marken, zu denen auch die bekannte Single-Malt-Marke Jura gehört, werden seit 2011 in Deutschland von Borco Marken-Import vertrieben.

Dr. Mallya last night hosted a party on the island of Sainte Marguerite off the coast close to Cannes – Mallya is the sole resident of the island.

Speaking to The Moody Report (one of a small number of titles invited to a briefing before the event), he said: "Whyte & Mackay has not paid enough attention to travel retail in the past, but now we are. This is a very important environment and it is receiving our top attention.

"We want to grow at the premium end in those markets where we can succeed. It's a luxury market. The 62yo is

a great story and we can use that to push The Dalmore business forward."



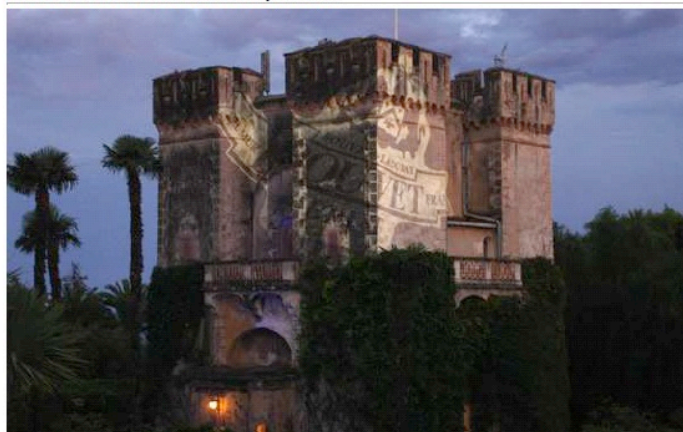
Dr Vijay Mallya (right) last night hosted a party on the island of Ste Marguerite, where he discussed The Dalmore 62; also pictured is Bouvet-Ladubay President Patrice Monmousseau (centre) and Master Distiller Richard Paterson

The evening was also notable for the introduction of a new wine partnership between Mallya's Bouvet-Ladubay, Brut de Loire, and actor Gérard Depardieu. Bouvet-Ladubay President Patrice Monmousseau presented the Unique Taille Princesse sparkling wine to the 100-plus guests on the island last night. Depardieu was due to attend but was forced to withdraw because of commitments on a film shoot in Romania.

The new Taille Princess will be available in travel retail. Bouvet-Ladubay production in 2012 will exceed 6 million bottles and will be exported to 40 countries.



Richard Paterson: Underlined the brand's luxury credentials



The Bouvet-Ladubay logo is emblazoned across a castle on the grounds of Vijay Mallya's residence on Sunday

Tax Free World Exhibition – Sept 18th event
Bouvet-Ladubay and Whyte & Mackay Party
at Le Grand Jardin, Ile Ste Marguerite

L'image

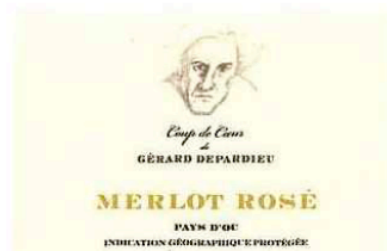


Vijay Mallya, roi des bulles sur son île...

Quel est le point commun entre Vijay Mallya, riche homme d'affaire indien, Gérard Depardieu et le Tax Free ? Réponse : les bulles ! Avant-hier soir, celles des cuvées Brut de Loire créées par l'acteur et Patrice Monmousseau, de la société Bouvet-Ladubay, appartenant justement au milliardaire indien, ont lancé les soirées du Tax-Free sur Sainte-Marguerite. 150 invités ont pris le bateau pour

rejoindre le Grand Jardin, le nom de la villa de l'Indien située sur la plus grande des îles de Lérins. Objectif : que les « effervescentes » intègrent les rayons des duty free. On verra si ça a marché.

En attendant Depardieu, largement annoncé, patiemment attendu, a fait, au final, faux bond... étant en réalité en Roumanie!



ROSÉ

Après les cigarettes Alain Delon, c'est au tour du rosé Gérard Depardieu de faire tourner la tête des Japonais. C'est SAS qui apporte la bonne nouvelle : le merlot de notre Gérard, mis en bouteille par Bouvet-Ladubay a été sélectionné par la compagnie suédoise pour être servi à bord tout l'été. Au départ de Stockholm, tous les passagers en business vers Tokyo, mais aussi New York et tous vols longs courriers, peuvent le tester jusqu'en octobre. Et revenir avec la minibouteille en plastique qui deviendra un jour, c'est sûr, collector : sur l'étiquette, le visage du comédien a été dessinée par Dean Tavouralis, le décorateur de Francis Ford Coppola. Classe. A. O.

WWW.FLYSAS.COM



 Yacht Club Classique 2011

As the main actor of 150 years of Art of Wine celebration, Bouvet Ladubay has been distinguished with 306 medals and awards during the last 36 years for its Saumur Brut.

Le Trophée Bouvet Ladubay du Patrimoine Maritime Bouvet Ladubay and the Maritime Patrimonial Trophy

Bouvet Ladubay est présent aux côtés du Musée Maritime de La Rochelle et du Yacht Club Classique depuis la création du Trophée. Décerné par un jury d'experts sous la houlette de Patrick Schnepf, Directeur du Musée Maritime de La Rochelle, il honore chaque année la meilleure restauration ou le plus bel état de conservation d'un classique.

Le classement général 2010 en est le suivant :

- 1^{er} – *Mabel* (UK)
- 2^e – *Chrisando* (BEL)
- 3^e – *Cyrène*

Mais laissons s'exprimer le vainqueur 2010 :

Le Trophée Bouvet Ladubay by Bruce of Mabel

The fleet was hosted in La Rochelle by the Maritime Museum who have part of the basin outside the museum building reserved for classic yachts (any visiting classic yachts get very favourable terms for staying there). The prize giving and end of regatta supper were both held at the museum. In addition to the race result prizes the Bouvet-Ladubay Coupe du Patrimoine Maritime trophy pre-

sented by the Maritime Museum for the best built and restored boat was won by the British yacht *Mabel*. *Mabel* was found by her current owner languishing in a marina in California in 2003 and in need of some serious t.l.c. After a major three year refit she is now in fine fettle and as good as new.

The final crew supper was a very lively evening with a marvelous organic supper (supplied, would you believe, by a firm run by an ex-pat Brit who was clearly out-gunning the natives at their own speciality) washed down with plenty of wine and hearty singing. All in all it was a great long distance race with some lovely boats and good company; in fact it was so good they should do it more often – perhaps they will if they feel more British boats would enter.

La flotte est accueillie par le Musée Maritime qui dispose d'un bassin réservé aux yachts classiques. En complément des résultats des régates se déroule le Trophée Bouvet Ladubay, Coupe du Patrimoine Maritime, dédié aux plus belles restaurations de yachts. Je suis très honoré que ce soit *Mabel* qui ait été élu. J'ai trouvé mon bateau en 2003, abandonné dans un marina californienne et nécessitant beaucoup de travaux. Ils durèrent 3 ans et aujourd'hui, *Mabel* est en aussi bon état qu'à son neuvage.

Le dîner d'équipage de clôture fut un moment très vivant plein de vin et de chansons. L'un dans l'autre, cette course fut plutôt une longue distance à parcourir pour d'aussi beau yachts et une aussi bonne compagnie. Ce fut une réussite qui pourra s'organiser plus souvent avec encore plus de yachts britanniques.





Yacht Club La revue 2011



Patrick Monmousseau.

De l’empreinte vinicole millénaire au Trophée du Patrimoine Maritime

From the Millenium winery insight to the Maritime Patrimonial Trophy

Il y a 180 millions d’années, la mer recouvrait le Val de Loire et l’île de France.

Au fond des eaux se déposait un calcaire crayeux, plus dur que la craie ordinaire : les tuffeaux blancs et jaunes.

C’est dans cet environnement géologique particulier que débute l’histoire des caves du Val de Loire. C’était il y a mille ans lorsque les moines de Saint Florent creusent les premières galeries d’extraction du tuffeau et construisent l’abbaye de « La belle d’Anjou » qui connaîtra son apogée au XII^e siècle. Les caves Bouvet Ladubay sont celles de cette abbaye.

Créée en 1851 par Étienne Bouvet – marié à Célestine Ladubay –, l’entreprise, achetée en 1932 par la famille Monmousseau – dont le descendant, Patrice, est l’actuel Président – est reconnue comme l’un des fleurons de toute la Vallée de la Loire.

Dans le même esprit de recherche constante de la Qualité et du Beau, Bouvet Ladubay s’est engagé, depuis de nombreuses années, auprès des acteurs de la création et de la culture. Le cadre exceptionnel de son théâtre, de son centre d’art contemporain, de ses caves sculptées s’accorde avec l’organisation et la participation à de nombreuses manifestations : les Journées nationales du livre et du vin, le Festival d’Anjou, le Festival du film de Cannes, le Festival du scoop, le Festival premiers plans, le Festival du jazz du Mans... mais aussi auprès du Centre national de la danse, de la Cinémathèque française, de l’Association des auteurs compositeurs de musique de film.

L’art du Vin est le plus important des arts célébrés ici depuis plus de 150 ans. En témoignent les 306 médailles, diplômes et distinctions reçus au cours des 36 dernières années qui consacrent le Saumur Brut de Bouvet Ladubay.

180 million years ago, all the lower part of the Loire Valley and up to and around Paris was covered by the sea. Formed on the seabed, harder than chalk and in shades of white and yellow, this is the local ‘tuffeau’ stone.

In this particular geological environment began the story of the cellars of Val de Loire.

It was in 1025, when the monks of Saint Florent, settled in the hills for extracting the tuffeau stone and built « La Belle d’Anjou » abbey.

Consecrated in 1040, by the XIIth century this abbey had become one of the most powerful in the area.

Today, those quarried out tunnels and caves are what Bouvet Ladubay uses as its cellars.

The firm was founded in 1851 by Etienne Bouvet, married Célestine Ladubay, and bought in 1932 par the Monmousseau family – the actual Chairman is Patrice Monmousseau – continues to maintain its style with a consistency approaching perfection. State-of-art and masterpiece.

In the same spirit of Quality and Beauty, Bouvet Ladubay is very active and involved in the arts. The Theatre, the Centre d’Art Contemporain, the carved cellars welcome many cultural events.





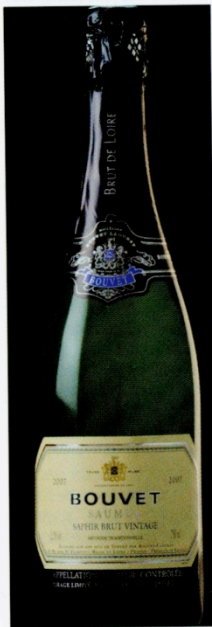
Notoriété

Bouvet-Ladubay, pari tenu !

Ce sont désormais 378 médailles collectionnées depuis 1972 pour son 160e anniversaire.

C'est en Juillet 2006, séduit par tous les trésors de Bouvet-Ladubay que le Docteur Vijay Mallya décide d'acquérir la société à laquelle s'intéressaient quatre groupes de dimension internationale.

Ce groupe indien, qui ainsi fait son premier investissement dans le domaine du vin en France, ne produit pas seulement 110 millions de caisses de spiritueux et 150 millions de caisses de bière dont la célèbre Kingfisher, mais est aussi le propriétaire d'une compagnie aérienne, Kingfisher Airline, et d'une écurie de Formule 1 : Force India.



C'est donc bien une nouvelle aventure pour Bouvet-Ladubay qui exportait déjà 60% de sa production de Bruts de Loire pour laquelle de nouveaux marchés s'ouvriront dans les parties du monde où elle n'avait pas encore accès : bien sûr l'Inde, mais aussi l'Asie, l'Afrique et certains pays d'Europe où le Groupe UB, leader mondial de la bière et des spiritueux entretient des partenariats commerciaux.

Ces perspectives devaient engendrer un doublement de la production dans les 5 à 7 ans sur la base des sorties de 2005 et ont entraîné des investissements très importants pour atteindre cet objectif. Les travaux de construction ont commencé en 2008 et ont donné naissance à une importante winery de 14 000 m² établie au Champ Blanchard sur la commune de Distré, tout près de Saumur, à 5 km des caves de Bouvet-Ladubay.



Patrice Monmousseau

Dans cet ensemble de technologie avancée, c'est toute la partie industrielle de Bouvet-Ladubay qui est traitée, depuis le tirage jusqu'à l'expédition. Cette unité est prévue pour produire jusqu'à 9 millions de bouteilles mais c'est dans le berceau de la société que sont toujours élaborées les cuvées qui ont fait la renommée de la marque. Il faut préciser aussi que ce qui a poussé le choix du nouveau propriétaire, c'est bien sûr la variété des facettes de Bouvet-Ladubay ; en premier lieu, la haute qualité de ses vins mais aussi tout ce qui donne à cette Maison son caractère unique : le cadre exceptionnel qui entoure son prestige (son Théâtre, son Centre d'Art, ses caves sculptées), son engage-

ment dans le domaine des arts et toutes les manifestations qu'elle organise ou auxquelles elle participe.

Parmi elles : les Journées nationales du livre et du vin, le Festival d'Anjou, le Festival du Film de Cannes, le Festival Premiers Plans, le Festival du Jazz du Mans. La Maison est également aux côtés du Centre National de la Danse, de la Cinémathèque Française, de l'Association des Auteurs Compositeurs de Musiques de Film... entre autres.

En avril 2011, Bouvet-Ladubay aura atteint 90% de son objectif prévu pour 2013/2014 avec 5 800 000 bouteilles.



COMMUNIQUE

44

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération



Inviterer til boblande kveld

Restaurant Færingen har fått ei eventyrleg mottaking. Tysdag arrangerer dei Wine Makers Dinner for første gong i Os.

Av: [Andris Hamre](#) Mandag, juli 11, 2011 - 21:22

Wine Makers Dinner er eit kjend fenomen i dei større byane, kor kjente restaurantar får besøk frå eit vinhus og lager mat som passar til den vinen som skal serverast den kvelden.

- Det er gjerne ei ganske eksklusiv happening kor det berre er inviterte gjester som pleier å sleppa inn, forklarar Christian Stokke Mathisen i restaurant Færingen.

- No tek vi konseptet til Os for det eg trur er første gong i historia.

- Vi har vald å ha det som eit ope arrangement kor kven som helst kan bestilla bord og ta del i opplevinga, ikkje berre dei vi skulle velge å invitera, seier Stokke Mathisen.

Berre to restaurantar i Noreg

Til Færingen har han fått Juliette Monmousseau, den eldste dottera til vinmakar og sjef for det franske vinhuset Bouvet Ladubay Patrice Monmousseau til å koma.

- Juliette er ansvarleg for eksport og markeding i vinhuset og kjem til Noreg for å vitja oss som einaste restaurant utanom Oslo.

- I Oslo skal ho ha ei eksklusiv vitjing hos ein av dei nyaste restaurantane på Grünerløkka, Hjort, forklarar Stokke Mathisen.

Lovar ein boblande aften

Bouvet er kjend for sine boblande vinar. Tysdag blir fire av dei servert eksklusivt i Færingen.

- Mellomanna har Juliette med seg roséboblane "Bouvet Rosé Brut" som ikkje lanserast i markedet før i september.

- Det tykkjer vi er litt stas, så kjøkkenet kjem til å legge seg ekstra i selen for å laga noko godt som passar til, smilar Stokke Mathisen.

- *Ja, kva kan gjestane venta seg på fata i morgon?*

- Det blir ein del av overraskinga. Eg vil ikkje røpe menyen no, men det har med nærhet til sjøen å gjera.

- Vi har framleis nokre ledige bord, så om det er nokon som har lyst å få med seg 4 rettar inkludert vin og ein aperitif er det berre å kontakte oss på e-post eller telefon, reklamerar Stokke Mathisen før han legg til at både deler finns på Oseana si heimeside.

Stamgjestar på plass

Færingen har vore i drift sidan Oseana opna dørane 17. juni, mest kvar einaste dag med full restaurant.

- Vi har fått ein utruleg start med mykje positiv respons både på maten, servicen og ikkje minst beliggenheten.

- *Kven er det som kjem for å spise hjå dykk?*



SCHAUMWEINE

243

BOUVET-LADUBAY

Loire/Frankreich

„Es gibt Freundschaften, die im Himmel beschlossen und auf Erden vollzogen werden!“ hat einst Matthias Claudius behauptet. Bei Gerard Depardieu und Patrice Monmousseau kam der Handschlag gleich dazu. Der französische Schauspieler und sein Kompagnon, der Chef Winemaker vom renommierten Traditionshaus Bouvet-Ladubay, haben nach langjähriger Freundschaft und aus der gemeinsamen Leidenschaft für Weine heraus beschlossen, zusammen einen Crémant (dt. Schaumwein) zu kreieren, wobei ca. 50 % der verarbeiteten Trauben aus Gerard Depardieus Weingut 'Chateau de Tigne' stammen sollten. So ward der ‚Taille Princesse de Gérard Depardieu by Bouvet-Ladubay‘ geboren – eine filigran prickelnde Cuvée, die an Depardieus Großmutter erinnern soll. Eine Grande Dame, die ihren Lebensunterhalt mit Diamanten verdiente und besonders vom Taille Princesse angetan war, dem weltweit aufwendigsten und anspruchsvollsten Diamantschliff. Die Taille Princesse-Kollektion kann sich getrost in diesem Ruhm aalen, sind doch die Crémants als Beste Frankreichs ausgezeichnet worden und begeistern mit herrlichem Fruchtspiel, einzigartiger Säure und Eleganz. Höchste Aristokratie in Flaschen, die definitiv himmlischen Ursprungs ist.

	Bouvet Tresor Crémant Brut Rosé	0,75 l	17,90 € <small>(10 Liter = 23,87 €)</small>
2008er	Bouvet Brut Rosé <small>Taille de Princesse de Gérard Depardieu</small>	0,75 l	19,00 € <small>(10 Liter = 25,33 €)</small>
2007er	Bouvet Brut Blanc <small>Taille de Princesse de Gérard Depardieu</small>	0,75 l	19,90 € <small>(10 Liter = 26,53 €)</small>



CATHERINE MONBREAULT
PHOTOS : FRANCOIS GAILLARD ET JUBEN DE FONTENAY

LES SOIREEES D'ici

SOIREE SCHWEPPEES

Les stars pétillent

Schweppes a investi, lors du 64^e Festival de Cannes, la plage du 3.14, un lieu éphémère, unique, coloré, sensuel, à l'image de son égérie, Uma Thurman. Pendant près de quinze jours, les VIP et les festivaliers se sont précipités pour déguster ces boissons de la haute société britannique devenues branchées à souhait. Peter Fonda, Ivana Trump escortée de Massimo Gargia, les chanteurs Matthieu Chedid et Ayo (ils ont fait un boeuf improvisé), le DJ Martin Solveig, Gérard Darmon, la réalisatrice de Polisse, Maïwenn, Marina Fois, Tcheky Karyo, Laurent Boyer et bien d'autres se sont succédés pour faire la fête sur cette plage pétillante qui était tout sauf abandonnée.

JODIE FOSTER & ROB LOWE
Survitaminés

La marque Vitaminwater créée en 2009 a organisé un des événements les plus exclusifs de la Croisette : la soirée du Hollywood Reporter en l'honneur de Jodie Foster. Le cocktail ultra-sélect a réuni des célébrités telles que Rob Lowe, mais aussi Clotilde Courau, jamais sans son prince charmant de mari, Emmanuel-Philibert de Savoie.

DELPHINE CHANEAC
tout spa... sse bien !

Delphine Chanéac, Shirley Bousquet, Mme Michel Rozard, les coqueurs Patrick Darroussin et Jean-Pierre Barroussin et d'autres VIP se sont rendus au Spa des stars situé à l'hôtel Radisson Blu 1835 à Cannes. Nathalie Garçon, styliste de renom et marraine de ce lieu dédié au bien-être et à la mode, a donné de précieux conseils de shopping. Quant à Martine Vidal, l'organisatrice, elle a vanté les mérites des excellents produits suisses, Valmont, et bio, Calinsee, dans une ambiance glamour et voluptueuse.

JUDE LAW
Quel cinéma !

Chaque année, lors du Festival de Cannes, les trophées que remportent les élites de l'industrie du cinéma sont créés par la maison Chopard. Pour la dixième édition de cette soirée, les invités étaient nombreux à l'hôtel Martinez : Joe Jackson, le père de Michael, Naomi Campbell, Jude Law, Jane Fonda, Bar Refaeli, Faye Dunaway et les danseuses du Crazy Horse. Le célèbre cabaret qui fête ses 60 ans a offert pour ces invités d'exception un spectacle

ALLIE HAZE
Garré blanc

L'actrice de films X Allie Haze, californienne d'origine néerlandaise, a été choisie par le producteur Alain Siritzky pour interpréter le rôle d'Emmanuelle dans une nouvelle série de neuf films. Le tournage ayant eu lieu en grande partie dans le vignoble saumurois, les viticulteurs de cette belle région de France ont eu l'idée de lui dédier une cuvée Bouvet-Ladubay, Le Trésor d'Emmanuelle. Une appellation bien nommée.

Bar Refaeli
Joe Jackson

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

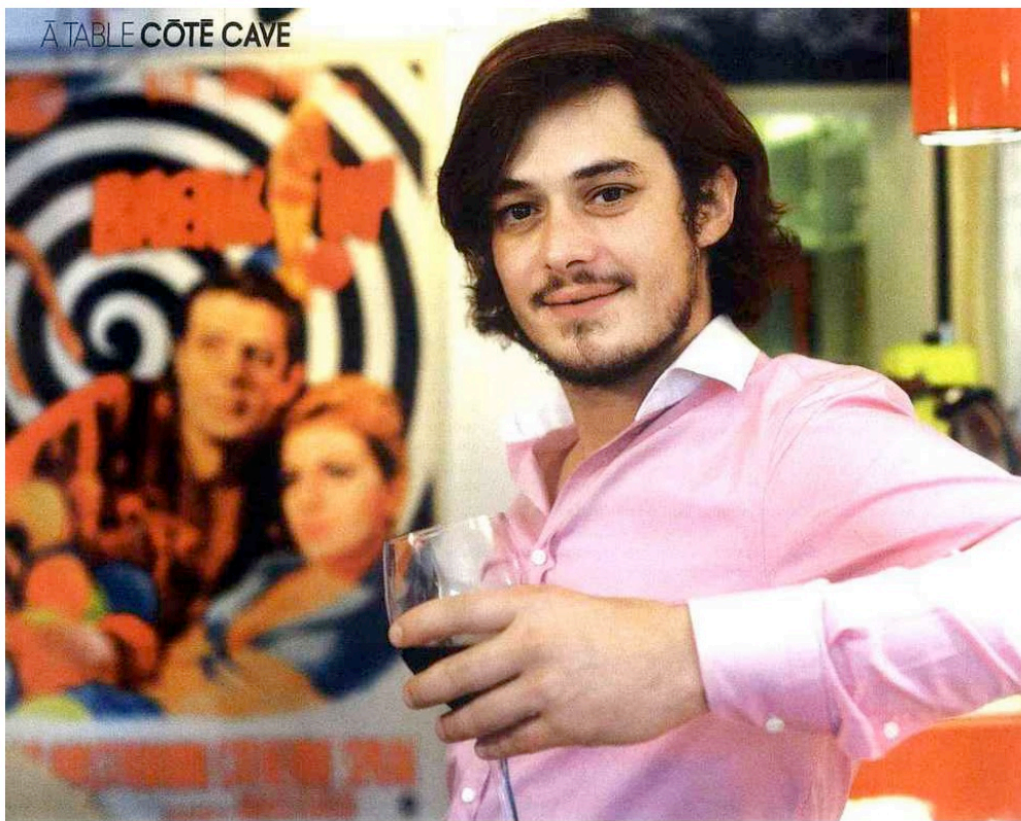
ALLIE HAZE

Garré blanc

L'actrice de films X Allie Haze, californienne d'origine néerlandaise, a été choisie par le producteur Alain Siritzky pour interpréter le rôle

d'Emmanuelle dans une nouvelle série de neuf films. Le tournage ayant eu lieu en grande partie dans le vignoble saumurois, les viticulteurs de cette belle région de France ont eu l'idée de lui dédier une cuvée Bouvet-Ladubay, Le Trésor d'Emmanuelle. Une appellation bien nommée.

santé.
ration.



AURÉLIEN WIIK

En juin, nous le verrons dans L'Épervier, sur France 2, en corsaire du roi. Avec un père cuisinier et une mère artiste, ce jeune comédien est tombé dans la marmite des bonnes choses quand il était petit! Installé à Los Angeles depuis deux ans, il est l'un des meilleurs ambassadeurs de la French Touch.

photos Alain Longeaud - réalisation Frédérique de Granvilliers

Parmi les vins plus « accessibles », où vont vos préférences ?

Il y en a plein. Des vins de Loire, comme un Menetou-Salon rouge avec des pastas, un magret de canard... Je raffole de la cuvée Jean Carmet de **Bouvet-Ladubay**, un bourgueil fait au goût de ce grand acteur, un vin de l'ivresse et de la poésie. Un Carmet avec un ris de veau, c'est incroyable. Sinon, avec les fromages forts, on n'est jamais déçu avec un Mouton Cadet.

Ses vins préférés

SAUMUR
CUVÉE JEAN CARMET 2008
MAISON BOUVET-LADUBAY
Un Bourgueil convivial avec charcuteries, viandes, gibiers. Longueur et poésie en bouche. 7 € la bouteille départ cave.



レストラン タテル ヨシノ

若林英司さん Eiji Wakabayashi

●1964年生まれ。シャンパーニュ騎士団「シユヴァリエ」。「テロワールの個性を如実に表現し、単純で多くの人々に感動を与えるピノ・ノワールになりたいですが、幅広いタイプのワインで自己表現できるシャルドネも……」。



1

「全体に上品にまとまっている」
ドメヌ・オレリアン・ヴェルデ(フランス) / クレマン・ド・ブルゴーニュ 2005



2

「ふくらみのある味わいがいい」
レカド(スペイン) / カヴァ
レセルバ・バルティクラール



3

「力強くまろやかで旨味がある」
フェツラーリ(イタリア) / 「フェツラーリ・ペルレ・ロゼ・ミレジム」2004

France

お気に入りの本!

若林さんが「ブラインドで飲んだ時にはシャンパーニュかな、と思った」のが、ドメヌ・オレリアン・ヴェルデ。「香りが大きくなめらか。ミネラルの余韻があり、今飲んで素直におさんと内藤さんも高くドも完成度の高さに、ノ酸が溶け込んだ旨味が食べたくなる。カヴァ。フェツラーラ熟成感と丸みがある



「とくに花の香りが特徴的なチャレロ種を使ったカヴァなどいいのではないのでしょうか」と、若林さんも期待している。

3 食事に合うプレミアム・スパークリングは?

プレミアム・スパークリングには、食前酒のみではなく、食中酒として楽しめるものも多くある、というのが、今回の試飲でわかったことだ。「シーンやシチュエーションによって、使い分けすると、もっとおもしろいですよ」と、内藤さん。たとえば、「マッシュルームのオイル煮」などを見た瞬間に、これはカヴァの出番だ!と色めき立ちます。スペインだけではなく、ニュウワールドのプレミアム・スパークリングにも、メイン料理とのマッチングが楽しめるものが多い。たとえば「シユグ・カーネロス エステートワイナリー」の「プリュットルージュドノワール(生)。赤ワインを思わせる、辛口のスパークリングで、「イタリアのランブルスコをもっときれいにした感じ。牛肉やアワ

の産地の現在の地が広く、土地、特徴を打ち出者が少ないこと

Bouvet Ladubay (France) Saumur Cuvée Tresor Brut :
"Sweet aromas of mature fruits
Smooth, very suple aromas
Balanced, very elegant wine
Balance goes well with food"

コラル・シャルデル(フランス) / シャンパーニュ プリュット「キュヴェ・プレステージュ」2000 / 7800円 / 恵比寿ワインマート(ラ・ヴィネ)

「穏やかで甘いピネガーのようななかぐわしさ。独特のフレーバー」(内藤)
「力強いアタックで旨味もある。やや酸化のニュアンスを感じるが、食事には合いそう」(若林)



J・ラサル(フランス) / シャンパーニュ「キュヴェ プレフェランス」プリュット / 4900円 / エイ・エム・スィー

「きめが細かい、酸がやわらかいが、もう少し熟成させてみたい」(田中勇司)「ソフトな印象でやさしい後味の余韻が楽しめる」(内藤)「ほどよいコク」(若林)



その他

ブヴェ・ラデュベ(フランス) / ソーミユール・ムスー「キュヴェ トレゾール プリュット」 / 4200円 / 三國ワイン
「果実の完熟感のある甘い香り」(田中浩史)「香りが大きくなめらか。まとまりがあり非常にエレガント」(若林)「バランスがよく食事に合せやすい」(田中勇司)



ハーディーズ(オーストラリア) / サージュームス「タンバランバ」 / 4000円 / コンステレーション・ワインズ・ジャパン

「ナツティな香りでまとまっていて複雑、味わいは力強くてキレがある。余韻がクリアー」(内藤)「酸味が穏やかで、喉越しがよい。よく冷やしてサービスしたい」(若林)



L'Anjou déroule le tapis rouge à la sensuelle Emmanuelle

La belle était à Cannes la semaine dernière pour faire la promotion de sept nouveaux épisodes de la saga érotique éponyme devenue culte. L'un d'eux fait la part belle à l'Anjou et à ses vins.



Cannes, plage de Croisette Beach, mercredi 18 mai. Sous le regard du producteur Alain Sirtzky (à gauche), et avec l'aide de Jean-Maurice Bellayche (au centre), Brittany Joy alias Emmanuelle, sabre une bouteille de bulles made in Anjou, à l'aide du sabre des cavaliers de Saumur. Photo CO - Jean-Philippe COLOMBET.

Jean-Philippe COLOMBET
jean-philippe.colombet@courrier-ouest.com

Trente-sept ans après la sortie du tout premier opus, « Emmanuelle » va bientôt faire son retour sur les écrans du monde entier. Les petits, dans un premier temps. Une série télévisée de sept longs-métrages vient en effet d'être tournée aux quatre coins de la planète. Cerise sur le gâteau : elle sera diffusée en 3D. « Il s'agit d'un voyage autour de la terre à bord d'un dirigeable écologique, recouvert de panneaux solaires, et capable d'emporter 150 personnes », raconte Alain Sirtzky, producteur et diffuseur de la saga.

Au cours de son périple, l'héroïne coquine fait étape en Anjou, dans le secteur de Saumur. Improbable ? Pas

pour le producteur qui a découvert la région en mai 2010. « Je suis allé voir les locaux de la maison de vins Bouvet-Ladubay (à Saint-Hilaire Saint-Florent, N.D.L.R.) et j'ai été impressionné par ce que j'ai vu », raconte-t-il.

En Maine-et-Loire... sans y poser le pied

« Surtout par cette cave gigantesque équipée de haut-parleurs qui diffusent de la musique. Je me suis dit que cette musique, en quelque sorte, chantait au vin et que ça devait lui donner un goût particulier ».

Cinq mois plus tard, des plans aériens de la vallée de la Loire, du château de Saumur et du vignoble étaient tournés à bord d'un ballon. Quelques séquences, aussi, dans les caves de

Bouvet-Ladubay Ces images ont ensuite été utilisées lors du tournage... dans les studios d'Hollywood. Eh oui, la belle Emmanuelle n'a jamais mis le pied en Anjou. C'est aussi cela la magie du cinéma !

Surfant sur cette rencontre fort séduisante, la maison de vins saumuroise a élaboré une cuvée spéciale baptisée Trésor d'Emmanuelle qui apparaît d'ailleurs dans le film. Un joli coup de pub. « Cette cuvée se décline en blanc et en rosé, explique Jean-Maurice Bellayche, n° 2 de la maison de vins effervescentes. C'est un vin souple, délicat, féminin... Il a un côté glissant, fluide. Il ne présente aucune acidité, ni de piquant. En fait, il a les formes d'une femme ».

Un pari quelque peu « osé » que l'entreprise assume toutefois sans

complexe. « L'Emmanuelle d'aujourd'hui n'est pas une femme objet, analyse M. Bellayche. C'est une femme d'affaires. Tout le monde a envie d'être comme elle et de se comporter comme elle ».

Les curieux et les impatients devront toutefois attendre avant de caresser de la pupille les aventures angevines de la pulpeuse libertine. Car pour l'heure, la série en est encore au stade du montage. « Nous avons déjà pré-vendu les droits au Japon, dans les pays de l'Est et à la chaîne américaine HBS, rapporte Luca Staletti, chargé de la distribution des films. Des discussions sont en cours avec des télévisions françaises mais je ne peux pas en dire plus ». Si elles devaient aboutir, des diffusions pourraient être programmées en 2012.

La « Grenouille » de Tigné fait bondir l'Anjou à Cannes

Tourné cet hiver en Anjou, au château de Tigné, le film « Grenouille d'hiver », a été projeté dimanche soir en sélection officielle du Festival de Cannes. L'équipe du film a monté les marches vers 19 heures, mais sans Gérard Depardieu, retenu en Autriche sur le tournage du prochain Astérix.

« C'est une aventure incroyable, a déclaré le producteur saumurois, Jean-Maurice Bellayche, sur la scène du cinéma de plein air où s'est déroulée la projection. Il y a quatre mois, nous étions en tournage. Et aujourd'hui, le film est présenté à Cannes ».

Un tour de force, en effet. D'autant plus que le résultat est à la hauteur du casting. « Grenouille d'hiver » raconte l'histoire d'un vigneron campé

par un Gérard Depardieu des grands jours. En proie au désespoir après la mort de sa femme, il ne devra son salut qu'à une rencontre improbable avec une jeune touriste japonaise brillamment incarnée par la comédienne Eriko Takeda.

Outre la belle performance des acteurs, le coup d'œil poétique du réalisateur Sloany Sow confère au film un univers à la fois tragique et mystique qui arracherait presque une larme émue au spectateur. Malheureusement, « Grenouille d'hiver » ne dure que 17 minutes. Ce court-métrage a pourtant tout d'un grand.

Jean-Philippe COLOMBET



Cannes, dimanche dernier. Les protagonistes du film devant les marches du palais du festival, à l'exception de Gérard Depardieu retenu sur un tournage.



cinéma

LA SURPRISE DU JOUR

Depardieu s'offre un court

Pour une fois l'ogre s'est fait petit. Mais si Gérard Depardieu, qui a réenfilé le costume d'Obélix, n'est pas présent à Cannes, il s'est débrouillé pour y faire sensation. L'affaire dure dix-sept minutes. Il s'agit d'un court-métrage, « Grenouille d'hiver », tourné début janvier en Anjou, dans les vignobles du château de Tigné. Le scénario est écrit et tourné par un acteur venu du théâtre, Sony Slow. L'histoire est celle d'un viticulteur qui assiste au passage à trépas de sa femme aimée. Elle est dans un lit lorsque le fil casse. Les pompes funèbres sont en week-end. Il faudra attendre lundi. Là-dessus survient une visiteuse, japonaise. Elle a fait 8 000 km pour une dégustation, dûment validée par l'épouse. Benjamin se résigne à une cérémonie tout à coup déplacée, celle de la dégustation. On ne dira pas la suite, qui a été longuement ovationnée par plus d'un millier de personnes à l'issue de la projection sur une plage, dans le cadre de Cannes Classic. Depardieu sait faire court autant qu'intense. Sa partenaire, Eriko Takeda, star au Japon, a des grâces de papillon. Voilà comment les grenouilles, à Cannes, font un effet bœuf. **P.V.**

NOUS AVONS AIMÉ

- Un peu Beaucoup
 Passionnément
 Pas du tout

Recueilli par Jean-Philippe COLOMBET
jean-philippe.colombet@courrier-ouest.com

Vous avez récemment tourné un film en Anjou dans lequel vous incarnez un vigneron. L'occasion de réunir vos deux passions ?

Gérard Depardieu : « C'était surtout l'occasion de venir tourner dans la région, au château de Tigné. C'est un luxe de pouvoir tourner chez soi. J'ai été très heureux que ça se passe dans cette région qui est extrêmement belle mais qui n'est malheureusement pas suffisamment filmée. Heureux, aussi, de pouvoir marcher dans les vignes, sur cette terre d'Anjou, et que ces vignes soient

photographiées, que la cave soit vivante à travers le cinéma. Tout cela est très bien mis en valeur ».

« Grenouille d'hiver » est un court-métrage. On a plutôt l'habitude de vous voir dans de grosses productions...

« Je n'aime plus les grosses équipes de tournage. D'ailleurs les grands films que j'ai faits récemment comme « Mammouth », je les ai faits avec une toute petite équipe. Cela permet d'avoir plus de temps et donc d'être plus concentré. Il y a moins de perte d'énergie et de talent ».

Vous pensez tourner à nouveau dans votre château ?

« Oui. D'ailleurs le réalisateur du court-métrage « Grenouille d'hiver », Slony Sow, prépare un nouveau

scénario. D'une manière générale, je trouve que le cinéma se meurt complètement. Et on voit beaucoup de merde à la télévision. Ici, en Anjou, s'il y avait un peu de soutien régional, des gens seraient prêts à faire des choses. Mais tout s'endort. En Italie par exemple, ça bouge un peu plus. Il y a une curiosité, il y a de vraies valeurs de la terre. Ils sont un peu moins retranchés sur eux-mêmes. Ici, on dirait qu'ils sont déjà vieux à 40 ans ».

Que vous inspirent les Angevins ?

« Le tempérament angevin ne me dérange pas. Mais je les trouve un petit peu renfermés. Sans doute en raison du poids de la religion catholique. Ils vieillissent vite. Le dimanche

matin, les églises sont pleines dans n'importe quel petit village. C'est très bien mais il faudrait quand même qu'ils ouvrent les fenêtres de temps en temps ».

Et l'Anjou ?

« Angers et Saumur sont de très belles villes mais je crois qu'il faudrait un peu plus de culture autour du vin, autour des roses, autour de la terre. La vallée de la Loire est un jardin vraiment intéressant. Et moi, je reste toujours très attaché aux valeurs de la terre, contrairement à la dimension industrielle.

Il faudrait essayer de retrouver des cultures anciennes et arrêter de faire des choses à la demande des grands marchés qui ont un peu tué l'âme du paysan ».

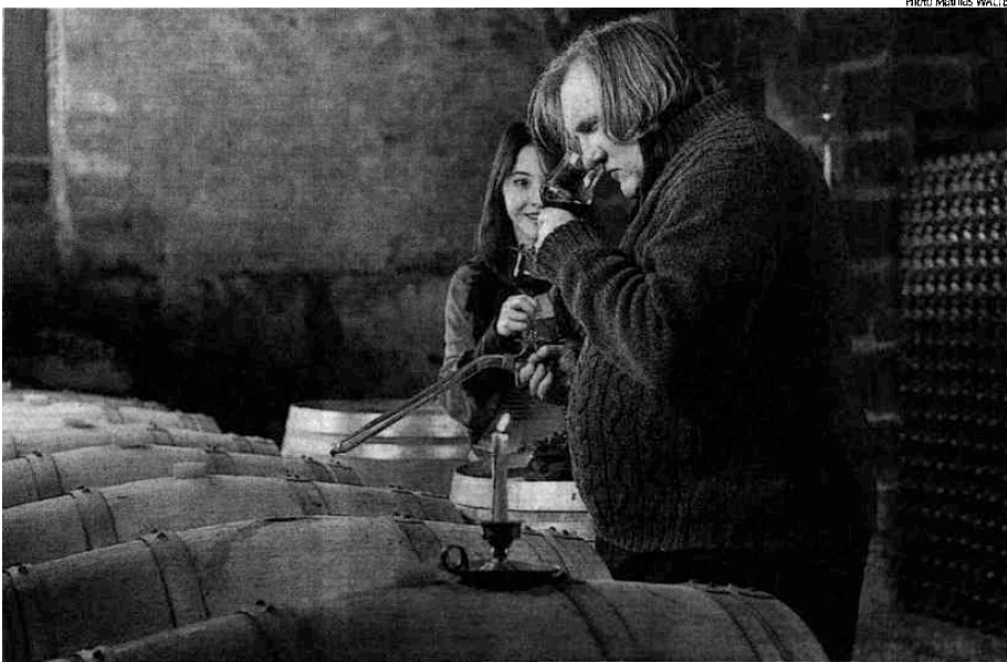
Dans deux festivals et à la télé

« Grenouille d'hiver » sera projeté lors du Festival de Cannes qui débute aujourd'hui. Il est sélectionné par ailleurs pour « Worldwide Shortfilm Festival » de Toronto, l'un des plus importants festivals de courts-métrages au monde.

Le film est produit par la société saumuroise Nonpareils Productions dirigée par Jean-Maurice Belayche, bien connu à Saumur pour ses activités au sein de la société Bouvet-Ladubay et pour l'organisation des Journées du livre et du vin. Le court-métrage a été tourné au château de Tigné en février dernier. Gérard Depardieu a accepté de tenir le rôle principal pour un cachet symbolique.

L'acteur y campe le rôle de Benjamin, un viticulteur qui voit sa femme s'éteindre dans ses bras des suites d'une longue maladie.

« Grenouille d'hiver » est une belle nouvelle qui met en lumière les notions d'amour et de séparation, de mort et de renaissance, dans le milieu du vin. Le grand public devrait pouvoir le découvrir sur le petit écran, très probablement à l'automne, puisque France 2 en a d'ores et déjà acheté les droits.



Le court-métrage de 18 minutes a été réalisé par Slony Sow avec Gérard Depardieu, Eriko Takeda et Sabine Lenoel.

Bouvet Ladubay: Emerging Bubbly

By Gagan Sharma on May 06, 2011 in Events



The French **Loire Valley**, aka the valley of Kings, has been the land of origin of great wines. Robust **Chinons**, sweet **Muscadets**, dry whites of **Saumur** and **Pouilly Fumé**, and the rosés of **Anjou** that the world adores. But what puts envy in the hearts of many are their crisp, refreshing, minerally sparkling wines. **Bouvet Ladubay**, one of the oldest houses, and definitely the much celebrated one, marked its presence in Delhi for the launch of their new blends. Vijay Mallya's **UB Group** today owns and manages the house, which was once under the flagship of the Champagne house **Taittanger**.

Loire Valley is one of the coldest areas for winemaking in France. It's proximity to the ocean allows the grapes to retain their acidity and slow growth period ensures complex flavour development, secret to great wines. The soil and the cool waves add an element of crispness, minerality, and a structure duplicated nowhere else in the world.

Bouvet Ladubay was established in 1851 and released their first sparkling wine in the 1890s. Since then the house has been challenging the Champagne houses in blind tastings and has defeated many. Their accolades and awards speak volumes about their dedication and meticulous winemaking techniques followed for decades. The house also owns one of world's most high-tech winemaking facilities and have been exploiting to the best of the results which shows in their wine quality and intensity of production. This family-run endeavour is presently in its fifth generation and is under the management of the father-daughter duo, **Mr. Peatrice Monmousseau**, Chairman, MD, and the Chief winemaker since 1972 and his daughter **Juliette**, Deputy MD, Export and Publicity Manager.



Juliette now dedicates most of her time heading the Sales and Marketing team in France and the export markets in Asia and the neighbouring countries. What is interesting is Juliette's approach to the business. Heading a company marked for its history and close-knitted tradition is not an easy task. She mixes her new-gen élan to the business and brings a fresh appeal to the company's image. And this is what she likes and also is visible in her work and words. With her love towards books, sports, and cinema she's made Bouvet Ladubay the first choice for many prestigious events. The most-recently celebrated India's win at the cricket world cup was also marked by Bouvet sparkling wines.



With much excitement Wi-Not tasted some of their wines available in India and here's our review:

Bouvet Brut Multi-Vintage: Chenin Blanc + Chardonnay (White):

Pale straw appearance. Fresh fruity nose with a youthful touch. Crisp dry palate with notes of green fruit skin, minerality, hints of white pepper, unripe green apples, and tropical notes. Refreshing acidity and admirable balance. Small persistent bubbles. An easily approachable and amicable wine

Saumur Blanc: Chenin Blanc (White):

Young pale straw colour with a green hue. Aromas of white fruits, peaches, lemon, and ginseng are intense. Light dry wine with refreshing high acidity, light alcohol, and notes of capsicum, lemongrass, musk to follow. A great summer wine, enjoy young.

Bouvet Chinon Rouge: Cabernet Franc (Red):

Impressive deep ruby colour. Aromas of fresh berries and cherry juice. Dry balanced palate with notes of violet, tad inky, ripe red fruits, touch of spices, and earthiness. Tannins are young, still ripe, moderate alcohol and acidity. What's appealing is the velvety aftertaste. A nice easy-drinking wines.

Bouvet Rosé Brut: Cabernet Franc (Rosé):

Young Salmon rove with copper-tinged rims. Fruity nose with touch of chalkiness. Creamy and butter on the palate with an array of floral notes. Very crisp, tad tangy, high acidity, moderate alcohol. A good bubbly with marked roundness and balance.

Once a controversial hub for the Champagne producers for sourcing the base wine is today a budding land of opportunities for its native producers. Bouvet Ladubay has grown vigorously from its initial setup and today sees India as an emerging market that shall dominate Asia in the near future. With a rather affordable tag and quality no short of Champagnes their projections shall be eying the top spot. To the love of such wines, Sante!



Monday Party

Published: Friday, Apr 22, 2011 on 13:59 IST

Share this slideshow

Next



Reprint this photograph

Photographer: Rakesh Ravindran

Images at a glance:



38.81.29.87
Ads by Google

Fun outings, parties and dinners with friends are no longer restricted only for the weekends. People enjoy an evening out with good food and wine as much on a Monday morning as they would at a lazy Sunday brunch. We got to see a whole lot of such people this Monday evening, at this special sit-down dinner organised at Graze, Vivanta By Taj, which a special spread put together by chef R Selvaraji. The special guest for the evening was Juliette Monmousseau of Bouvet-Ladubay, who took the guests through their range of wines and even answered the queries put forth by the guests.

My glass: Abhay Kewadkar

Next

Fun outings, parties and dinners with friends are no longer restricted only for the weekends. People enjoy an evening out with good food and wine as much on a Monday morning as they would at a lazy Sunday brunch. We got to see a whole lot of such people this Monday evening, at this special sit-down dinner organised at Graze, Vivanta By Taj, which a special spread put together by chef R Selvaraji. The special guest for the evening was Juliette Monmousseau of Bouvet-Ladubay, who took the guests through their range of wines and even answered the queries put forth by the guests.

My glass: Abhay Kewadkar

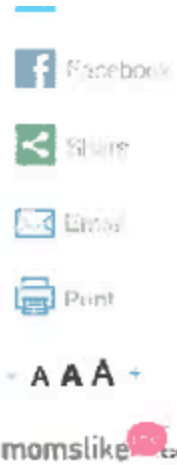
Honor your mother with a champagne or sparkling wine

In the Champagne district the only grapes that can be used to make a true champagne are the pinot noir, pinot meunier and chardonnay. Pinot noir and chardonnay grapes grown in the Carneros district of California were used in making this great dry sparkling wine. Look for apple, pear, strawberry and citrus notes in this fantastic sparkler.

There are some very nice sparkling wines made in France that cannot call themselves champagne simply because they are not made in Champagne or they are made from grapes other than the three classic champagne grapes. These wines can offer tremendous value. Champagne was not the first area to produce sparkling wines in France. That honor goes to Limoux.

A great wine at a reasonable price is the Cuvee Princess de Aimery Blanquette de Limoux (\$15-20). Made from the mauzac grape in the area around the city of Limoux in the Languedoc district in the southwestern part of France this wine is soft and easy to drink. Creamy with apple, pear, nuts and honey notes this wine is great for a toast before brunch and since it is so affordable it can be enjoyed throughout the entire Mother's Day brunch.

Another very affordable French sparkling wine suitable for a Mother's Day celebration is the Bouvet Brut (\$10-15). This wine is created in the Loire Valley which is known to produce high quality chenin blanc grapes. A blending of chenin blanc and chardonnay creates a very nice citrus, toast and vanilla flavor profile in this nice wine. Try this one with shrimp, oysters or crawfish.



[« SI arranges Bouvet-Ladubay Wine Dinner at Olive Beach | Home Page](#)

Taille Princesse - A New Jewel from the Loire



In Bangalore recently to attend the UB Group's Global Conclave, Patrice Monmousseau, president of Loire's Bouvet-Ladubay and his daughter, Juliette Monmousseau, deputy managing director Bouvet-Ladubay, took a little time out to unveil a treat for wine lovers in India, that promises to be very popular, reports SI correspondent, **Ruma Singh**
Pictured: A bottle of Taille Princesse

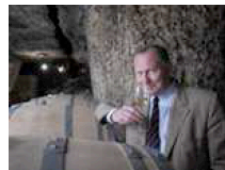
The sparkling treat was a new cuvée made in collaboration with French thespian, Oscar nominee and Golden Globe winning actor, Gérard Depardieu (*Cyrano de Bergerac, Hamlet, Green Card*), who also happens to be a wine lover, vineyard owner and winemaker. Depardieu has produced some noted wines over the years, especially in partnership with Bordeaux winemaker, Bernard Magrez. Depardieu has vineyards in Bordeaux, Languedoc in the south of France, as well as in Spain, Morocco and Argentina, besides owning Château de Tigné, a 100 hectare property in Anjou, not more than 20 km from the Bouvet winery in Saumur.



Pictured: Gérard Depardieu

The new sparkling wine, called Taille Princesse, is named in honour of Depardieu's grandmother, a gemstone cutter, and refers to a particular cut of diamond, viz, the Princess cut. It also fits in with Bouvet's jewel-inspired wine names such as Saphir, Trésor and Rubis. Taille Princesse, a blend of Chenin Blanc and Chardonnay, was first unveiled internationally at Germany's Prowein 2009 by Monmousseau and Depardieu, to excellent reviews. "It was immediately a huge success," says

Monmousseau.



Besides being neighbours, the two men are friends. Monmousseau first met Depardieu at one of Bouvet-Ladubay's cultural events 18 years ago. "He was invited for our annual Book and Wine festival at Saumur, where we had instituted an award in the name of the late French actor Jean Carmet who was a close friend of his. Gérard is a well-known epicure who loves food and

wine. Soon we became good friends," says Monmousseau.

Pictured, Patrice Monmousseau, president of Loire's Bouvet-Ladubay

Depardieu, who owns two restaurants in Paris, was impressed by what he saw in Saumur. So he was more than ready to listen when Monmousseau spoke to him about adding a sparkling wine to his portfolio. "I told Gérard, 'See, you have no bubbles in your portfolio.'" He considered the idea and soon a partnership was forged and the cuvée Taille Princesse was born.

"The harmonies of Chenin Blanc and Chardonnay express the character I like," Depardieu has been quoted as saying about this wine which has fine bubbles, myriad fruit aromas, especially apple and stone fruit, as well as mineral notes in the finish.

With Depardieu's high-profile wine preferences, did he not consider adding 'bubbles' from Champagne instead of the Loire to his portfolio? "No. In fact, Gérard would tell me, 'Champagne doesn't hold the monopoly for bubbles!'"

Today, Bouvet makes a very exclusive, limited 20,000 bottles of Taille Princesse for Depardieu (in contrast to their own high-end sparkling, Trésor, of which 400,000 bottles are produced).

These two sparkling wines are also quite differently made. Taille Princesse is made in new French oak barrels using the 'methode traditionelle' and the dosage is adjusted in the secondary fermentation, making a wine that is much drier, with a long finish.

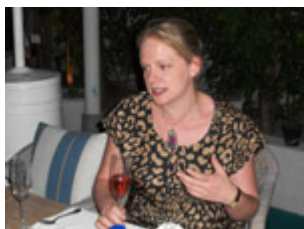
In November 2010, Depardieu and Monmousseau launched the Taille Princesse Rosé de Gérard Depardieu, which was also very successfully received.

Indian wine lovers, already familiar with the Bouvet-Ladubay range of sparkling wines imported by UB, will soon be able to sip the Taille Princesse Saumur Brut, to be followed by the Taille Princesse Rosé.

Backed by Gérard Depardieu's star power and Bouvet-Ladubay's expertise with sparkling wines, these are two wines that should go down well with Indian wine lovers.

[« Red wine in moderation for heart health | Home Page | Taille Princesse - A New Jewel from the Loire »](#)

SI arranges Bouvet Wine Dinner at Olive Beach



It was a perfect pairing: a crisp, minerally, absolutely dry Saumur Chenin Blanc and a plate of tender asparagus anointed with truffle oil. That was the first course at the *Sommelier India* dinner on Monday, April 25 in honor of Juliette Monmousseau, Deputy Managing Director of the Bouvet-Ladubay winery in the Loire Valley of France, writes wine enthusiast, **Jyoti Thottam**, who is also Chief of Bureau for *Time Magazine* in India. *Pictured: Juliette Monmousseau, Deputy Managing Director of Bouvet-*

That was just the first of several courses of Mediterranean-inspired food from Olive Beach at the Hotel Diplomat. They were matched with a Four Seasons chenin blanc in an off-dry style; a Bouvet Chinon Rouge, with just enough structure to show off its soft red fruit, a Four Seasons Shiraz, with heady notes of camphor, pine, pepper and black fruit; and an easy-drinking Bouvet Brut Rosé.

The most interesting pairing of the evening, however, may have been that of the two winemaking traditions. Monmousseau represents the old world. She is a 5th generation wine maker from the Loire Valley, and her family produces about 6 million bottles a year, the vast majority of it sparkling wine made with only white grapes -- chardonnay and the chenin blanc that finds full expression in the limestone soil typical of the region. Bouvet Ladubay is now part of UB Group, represented at the dinner by Abhay Kawedkar, chief winemaker and a pioneer of India's very new-world wines. Kawedkar is ready to bring Indian wine to the French market, and has an ally in Bouvet-Ladubay.



Pictured: Rahoul Singh, Jug Suraiya and Bunny Suraiya.

It was wonderful to see the two Chenin Blancs in their distinct styles. The contrast only deepened my appreciation of this versatile, sometimes overlooked varietal. Bouvet-Ladubay, meanwhile, hopes to be part of the new wine drinking culture of India. They are well on their way. When Sachin Tendulkar and the rest of the Indian cricket team were sprayed with bubbly after winning the World Cup final, the wine was none other than Bouvet Trésor.

SPÉCIAL VIN

Irène Frain

“Le grand défi des vignerons”



... Et récemment, à Saumur, les excellents crus de **Bouvet-Ladubay** ont tant séduit le milliardaire indien Vijay Mallya qu'il en a fait l'acquisition.

[Home/Magazin/Essen & Trinken/](#) [Druckansicht]

ESSEN & TRINKEN

«14.04.2011»

Aus dem Garten Frankreichs: Bouvet-Ladubay Saphir Brut Cremant de Loire 2007

Beschwingte Frühjahrszeit, samtweiche Luft und Freude am Genießen! Warum nicht mal einen Saphir Brut Cremant de Loire verkosten! Zartgrüne Noten frischer Äpfel, rassige Säure aber nicht zu trocken, feinste Perlage sind kennzeichnend für den edlen Tropfen.

Die reinsortige Verwendung von Chardonnay verleiht dem Saphir eine Ausnahmestellung. Blüten und reife gelbe Früchte dominieren das Aroma, welches von einer langanhaltenden, sehr feinen Perlage getragen wird. Verkostungssieger in sehr vielen Blindverkostungen - ernster Konkurrent auch für viele Champagner.

Die Loire gilt als der Garten Frankreichs, und wer schon mal mit dem Fahrrad die wunderschönen Parks der grandiosen Loire-Schlösser durchfahren hat, wird dem nicht widersprechen. Ein kleines Schloß ist die Edelkellerei Bouvet Ladubay. In ihren tief in die Erde gegrabenen Kellern reifen die herrlichsten prickelnden Tropfen, die in Frankreich außerhalb der Champagne erzeugt werden.

In Herstellungsweise und Stil dem Champagner sehr ähnlich, unterscheiden sich die Schaumweine von Bouvet Ladubay doch durch ihre beschwingte Leichtigkeit - und durch den halben Preis! Dass die Qualität mindestens genauso gut ist wie viele Spitzen-Champagner, zeigt Bouvet Ladubay immer wieder auf vielen internationalen Verkostungen.

Grundlage dafür sind ausgezeichnete Lagen auf kreidehaltigen Böden, die hauptsächlich mit Chardonnay und Chenin blanc bepflanzt sind. Im Keller selbst herrscht eine fruchtbare Allianz zwischen modernster Technik und gelassener Tradition, die den Schaumweinen die nötige Zeit zur Reife gibt.

Weitere Informationen:
www.vinopolis.de

(Der Link wurde am 14.04.2011 getestet.)

Leser: 178 / Index: 178.00

BOUVET-LADUBAY ERLESENE EDELSTEINE VON DER LOIRE! CHOICEST GEMS FROM THE LOIRE!

Noch heute sind die imposanten acht Kilometer langen und zwölf Meter tiefen Keller aus Tuffstein des sehr renommierten Schaumweinhouses Bouvet-Ladubay eindrucksvolle Zeugen einer der erfolgreichsten Karrieren in der Geschichte der prickelnden Perlwin. Als Etienne Bouvet (1851) sein gleichnamiges «SektHaus» im malerischen Dorf Saint-Hilaire-Saint-Florent an der Loire, nur einen Katzensprung von Saumur entfernt, gründete, konnte er nicht ahnen, dass er damit eine historische Leistung für die Entwicklung der Brut-Weine an der Loire einleiten sollte.

Feinste Schaumweine werden hier sehr aufwändig nach der Champagnermethode produziert. Grundzüge fast aller Cuvées sind die Chenin- und Chardonnay-Träuben, die für den frischen und eleganten Stil verantwortlich sind. Und so ist es nicht verwunderlich, dass die Edelpflecker mit so klangvollen Namen wie «Saphir» und «Trésor». Letzterer von einem Londoner Luxuskaufhaus sogar als «the most sophisticated» Schaumwein der Welt geteilt, in Blindverkostungen Bestnoten erhalten und in nationalen und internationalen Wettbewerben erste Plätze belegen. Mehr als 230 Auszeichnungen in den vergangenen Jahren sind ein eindrucksvoller Beweis dafür.

Die Trauben werden streng von Hand selektiert, schonend weiterverarbeitet und unter bestmöglichen technischen Bedingungen gekeltert. Ausgebaut werden die Weine teilweise in Barrrique und im Edelstahltank, anschließend reifen sie auf der Flasche unter idealen Bedingungen.

Patrice Monmousseau, Winemaker und Direktor von Bouvet-Ladubay, führt das Unternehmen ganz im Sinne des Gründers weiter und somit ist es auch heute zweifellos einer der renommiertesten Erzeuger von Brut-Weinen. Für Bouvet-Ladubay ist der Wein eine «lebendige» Kunst, die mit Verstand verarbeitet werden muss und in der zudem die Tradition einer langen Erfahrung mit Know-how und modernster Technik verbunden wird. Doch für Patrice Monmousseau liegt die wirkliche Kunst in der Verarbeitung und er geniesst und schätzt es, Buketts zu kreieren.

www.bouvet-ladubay.fr
Bezugsquelle Schweiz: www.mooverpick-wein.ch

Eight kilometers of imposing cellars tunnelled out of the volcanic rock twelve metres beneath the Bouvet-Ladubay estate still bear impressive witness to one of the most successful careers in the history of sparkling wine. In 1851, when Etienne Bouvet established his winery in the picturesque village of Saint-Hilaire-Saint-Florent, right on the River Loire just a stone's throw from the town of Saumur, he could not have foreseen that he was creating an historic milestone in the development of the brut wines of the Loire region.

Here are born sparkling wines of the finest quality using the painstaking, méthode champenoise: virtually all the cuvées produced are based on the chenin and chardonnay grapes, which are responsible for their fresh and elegant style. It comes therefore as no surprise that the bubbly delights with such euphonious names as «Saphir» and «Trésor» – the latter described by one luxury London store as «the most sophisticated sparkling wine in the world» – regularly receive top scores in blind tastings and win first place in both national and international competitions: a fact to which more than 230 awards in recent years bear eloquent testimony.

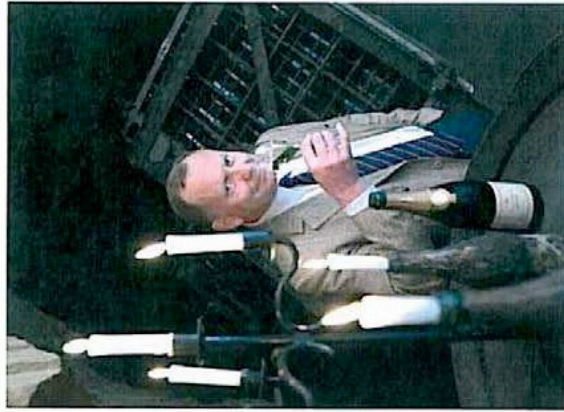
The grapes are subjected to rigorous selection by hand, processed with care and devotion and pressed using the best technology available. The wines are then fermented either in barrriques or in stainless steel vats and subsequently aged in the bottle under ideal conditions.

Patrice Monmousseau, winemaker and CEO of Bouvet-Ladubay runs the business in the spirit of its founder, thus unapologetically making it one of the most acclaimed producers of brut wines today. For Bouvet-Ladubay, wine is «living art» which must be refined with sensitivity and understanding and which blends all the tradition of long experience with expert skill and state-of-the-art technology. But for Patrice Monmousseau the real art lies in the processing and he enjoys and values the art of creating intriguing and inimitable bouquets.



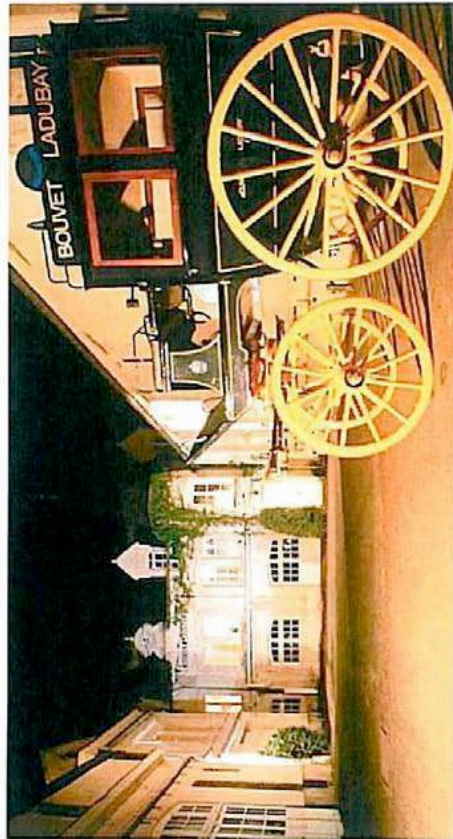
Feinste Schaumweine wie der Bouvet-Chenin de Loire werden nach der Champagnermethode produziert.

Sparkling wines of the finest quality like the Bouvet-Chenin de Loire are produced using the méthode champenoise.



Patrice Monmousseau, Winemaker und Direktor von Bouvet-Ladubay seit 1971.

Patrice Monmousseau, winemaker and CEO of Bouvet-Ladubay since 1971.



Das französische Schaumweinhäuser Bouvet-Ladubay ist heute einer der renommiertesten Erzeuger von Brut-Weinen.

The Bouvet-Ladubay estate is one of the most acclaimed producers of brut wines today.



Japan

March 2011

winery 03
ブヴェ・ラデュベ
 優しく泡立つ、ささやくワイン。
 1851年創業。シユナン・ブラン、シャルドネなどから高品質のスパークリングワインを造る名門。ソームキュールにはかつての石切場だった地下の穴蔵が多く残っているが、この醸造所の地下にも総延長5kmにも及ぶ地下通路が走っており、今もセラーとして利用されている。

1851年創業。シユナン・ブラン、シャルドネなどから高品質のスパークリングワインを造る名門。ソームキュールにはかつての石切場だった地下の穴蔵が多く残っているが、この醸造所の地下にも総延長5kmにも及ぶ地下通路が走っており、今もセラーとして利用されている。

伝統製法で造られるワインはパランスが良く、優しい泡の立ち具合から、ささやくワインといわれている。ブヴェ・ラデュベは映画界との縁が深く、名優ジェラルド・ドバルデュエを冠したキュヴェがある他、カヌエ映画祭のレセプションでもこのワインが使われている。

www.bouvet-ladubay.fr

右上/当主の娘で輸出・PR担当のジュリエットさん。右/トレゾール・ブリュット。中/地下のセラー。左/壁には1851の年号が。

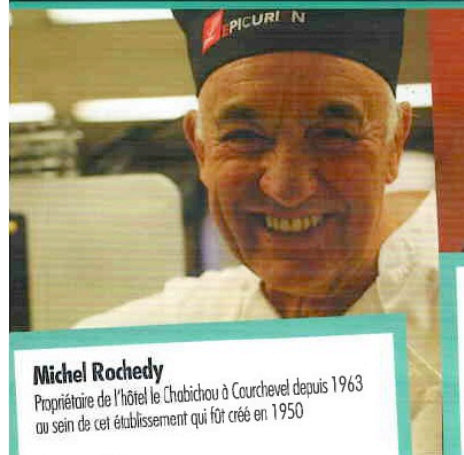
Bouvet Ladubay
Des « vins qui murmurent » aux bulles délicates, servis pendant le festival de Cannes

Fondé en 1851, ce domaine de renom produit des vins effervescents de grande qualité à partir des cépages Chenin Blanc et Chardonnay. À Saumur, de nombreuses caves ont été creusées dans des carrières désaffectées. Sous le domaine, un tunnel de 5 km est aujourd'hui utilisé comme cave. Produits selon des méthodes traditionnelles, ces vins équilibrés aux bulles délicates sont des « vins qui murmurent ». Le domaine Bouvet Ladubay est très lié avec le monde du cinéma. La cuvée Gérard Depardieu doit son nom à un acteur célèbre. De plus, les vins sont servis lors des réceptions du Festival de Cannes.

A. Le « **Taille Princesse de Gérard Depardieu** » est une cuvée spéciale que Bouvet Ladubay produit en partenariat avec le célèbre acteur. « Taille » désigne ici la taille des pierres précieuses. Depardieu l'a baptisé ainsi en souvenir de sa mère qui travaillait dans une joaillerie. La vivacité et le bouquet fruité se mettent mutuellement en valeur.

B. Quant à « **Trésor Brut** », le nom provient d'une anecdote selon laquelle une pierre précieuse était enterrée sous une abbaye construite sur le terrain du domaine. Les arômes souples de pêche blanche et de poire rendent aimable ceux qui boivent le vin.

MICHEL ROCHEDY



Michel Rochedy

Propriétaire de l'hôtel le Chabichou à Courchevel depuis 1963
au sein de cet établissement qui fut créé en 1950

Vos mets préférés

(poisson, viande, fromage, dessert, légume, fruit) ?

La Sole pour sa chair tendre et délicate, le rocher maris comtoise de toutes les manières et le Picodon pour son caractère affirmé. Pour les desserts, je les préfère à base de réglisse. Enfant, je chahutais la poudre de réglisse à l'épicerie de mon village de St Agrèves. Coté légume j'adore la pomme de terre la cerise est mon fruit fétiche.

Le dessert qui vous évoque un souvenir d'enfance ?

Ma tante était religieuse et tenait mes tantes et sœurs alors que moi j'étais le choucou. J'avais toujours droit à la nonette de pommes chaudes.

A chaque couleur de vin, citez-moi un vigneron, un domaine ou un château.

Meusault de mes amis Babot Millot pour le blanc. La Provence et le Tovel qui est le berceau du rosé. Pour le rouge, le Bordeaux Château Laussée de mon regretté oncle René Galie.

Quelle maison de vin préférez-vous ?

Leur. Le Clos de la Chapelle.

Quelle marque de Champagne ? J'ai un penchant pour le Taïtinger ou la Diamant de Patrice Morimousseau un Saumur merveilleux.

Où vous procurez-vous vos produits fins, vins et Champagnes ? Par l'intermédiaire de Gilbert Peier et directement auprès des vignerons comme Paul et Frédéric Fillibreau et leur Saumur Champigny.

Quelle alcool ? La Chartreuse. Votre Cigare ? Romeo y Julietta.

Quelle chef de référence et son plat vous correspondant ? Jacques Maximin pour sa tomate de tomate huile d'olive ail et basilic.

Quelle hôtel préféré après le Chabichou ? L'auberge de Cevennes de mes parents en Ardèche ou à Paris me des Arcades à l'hôtel Bedford.

Quelle destination business préférée ? Chambéry, Lyon et Paris.

Quelle destination gourmande préférée ? Eugénie-les-Bains.

Quelle destination évasion préférée ? A Quiberon et dans les îles Caraïbes.

Quelle écrivain préféré ? Eric Orcella.

Quelle autre métier aimez-vous aimez faire ? L'Amour !!! Raies... J'aurais pu faire carrière dans le football.

Quelle exemple business man ? Alain Ducasse.

Quelle Art de vivre épicurien, c'est également un code de vie et un code vestimentaire. Quelles sont vos références ? Giorgio Armani.

Quelle femme idéale ? Mon épouse.

Un acteur et une actrice de cinéma ou théâtre ? Pierre Arditi & Louise Petit-Renaud.

Quelle Costume ? Kenzo.

Quelle montre ? Celles que l'on m'offre en cadeau.

Quelle voiture ? L'élégance allemande avec Audi.

Je terminerai en vous demandant de me dire ce que pour vous représente l'Art de vivre épicurien ?

C'est une histoire d'état d'esprit et de forme physique. Bien dans son corps, dans sa peau et dans sa tête. Être épicurien car ce n'est pas se laisser aller. Je terminerai par une phrase

Quelle marque de Champagne ? J'ai un penchant pour le Taïtinger ou la Diamant de Patrice Morimousseau un Saumur merveilleux.

50 ways to upgrade your holiday

Hotel suite for the price of a standard? Of course. Michelin-star dish for less than a burger? Coming up. Here's how to get way more than you paid for

The Sunday Times Travel Magazine
Published: 11 March 2011



Upgrading your hotel room can be as simple as just asking (Getty)

9. Sip champagne on the plane

Booked economy flights for a special-occasion weekend away? Just because you're down the back of the plane doesn't mean you have to put up with warm mini-bottles of sweet screw-top Sauvignon. Ask flight attendants if you can chuck a few coins at some celebratory fizz: usually they'll sell you those 187ml mini-bottles the business-class guests drink – at very reasonable rates. SAS, the Scandinavian carrier, does Nicolas Feuillate for £8.70; Swiss will sell you refreshing Heidsieck for £8.60; and American Airlines practically gives theirs away at about £4.40 – the quaffable Bouvet Brut label, or delicious Domaine Laurier.



Gatorade est de retour

> Les premières bouteilles de Gatorade ont fait leur apparition en linéaire. Après une tentative infructueuse au début des années 1990, la boisson pour le sport de PepsiCo est donc de retour dans l'Hexagone, avec les mêmes conditionnements qu'aux Etats-Unis. Le géant des softs-drinks a un temps imaginé adapter la charte graphique au marché français mais n'a finalement pas retenu cette option. Trois saveurs sont disponibles : orange, orange sanguine et citron. Leur particularité repose sur l'absence de colorant et d'édulcorant artificiels. Pour se distinguer de la concurrence, PepsiCo cible également un prix de vente inférieur à 1€, juste en dessous de celui de Powerade (Coca-Cola).
Contenance : 50 cl - PVC indicatif : 0,99 €

NOUVEAUX PRODUITS

La cuvée Eclat de Mlle Ladubay se décline en rosé

> Bouvet Ladubay décline en rosé sa cuvée Eclat de Mlle Ladubay. Ce saumur a été élaboré à partir de cabernet et de pinot noir. Comme pour le blanc, ce vin présente la particularité d'avoir subi un élevage en barriques avant la seconde fermentation en bouteilles. L'opérateur a pris le même habillage en modifiant la couleur de l'étiquette et de la coiffe. La cuvée Eclat est particulièrement bien implantée dans les magasins de l'Ouest, notamment chez Système U et Leclerc.

Contenance : 75 cl - PVC indicatif : 7,20 €



LIQUEUR MODERNE

Get 27 voit très grand

> Pour donner un coup d'accélérateur à sa croissance, la liqueur de menthe verte Get 27 propose le format 1,5 litre parallèlement aux références 70 cl et litre. Un très grand conditionnement déjà détenu par son concurrent Malibu. Lequel reste d'ailleurs assez peu diffusé en linéaires. Mais, du côté de la marque de Bacardi-Martini, les ambitions semblent importantes. « Get 27 bénéficie de consommateurs très fidèles, d'où l'intérêt d'un tel format qui sera avant tout proposé aux hypermarchés », fait remarquer Sophie Sold, directrice du développement commercial de Bacardi-Martini. Il faut préciser que la star des peppermints est devenue en 2008 N°1 des liqueurs modernes en GMS, devançant Malibu, Baileys, Passoa ou encore Soho. Elle a même depuis renforcé sa part de marché valeur pour réaliser 18 % des ventes de la catégorie en 2010 et même 22 % en y intégrant la déclinaison à la menthe blanche signée Get 31. Bacardi-Martini veut toujours croire au succès d'un parfum qui n'a rien d'innovant mais qui s'est imposé comme une valeur sûre, y compris chez les jeunes adultes. « Nous sommes devenus la quatrième marque de spiritueux la plus consommée chez les 18-25 ans », argumente Sophie Sold. Qui dit mieux ?

Contenance : 1,5 l - PVC indicatif : 21,50 €



Le malt de Système U prend de l'âge

> Alors que Système U a complètement revu son offre de scotchs blends MDD (voir Rayon Boissons de janvier 2011 page 98), du changement apparaît aussi côté malt. Les Nouveaux Commerçants ont fait passer leur pure malt 8 ans d'âge en single malt 10 ans d'âge. Au passage, Glen Meallow a revu son

packaging. L'étiquette beige et épurée apparaît plus qualitative, en rapport avec le nouveau statut du produit.

**Contenance : 70 cl
PVC constaté : 14,95 €**



Une petite dose de marsala

> Voici le format « culinaire » du marsala fine Pellegrino à 17° bien adapté à un usage ponctuel pour déglacer un plat et préparer une sauce ou encore pour ajouter dans les pâtisseries. Cette flasque de 20 cl de la marque distribuée par Carniato se présente sous blister en rayons. La petite dose de marsala a déjà séduit les groupes Auchan, Carrefour et Cora et se trouve proposée ponctuellement chez Monoprix.

**Contenance : 20 cl
PVC indicatif : 4,10 €**



Antésite se lance dans les liqueurs « light »

> À la manière de ce que produisent Suprex, Cherry Rocher et désormais Pernod avec Soho (voir l'article consacré à cette marque dans ce numéro), Antésite élabore la « liqueur » Pan-nata à 15° réalisée sur une base fermentée. Ce produit, au packaging moderne et au goût de fruit de la passion, s'acquitte ainsi d'une fiscalité ultra-réduite. La recette qui évoque la saveur de Passoa est référencée chez Netto. La société Antésite, implantée à Voiron (38) et spécialiste des concentrés, annonce avoir d'autres projets dans le registre des liqueurs « light ». À suivre...

Contenance : 70 cl - PVC constaté : 4,79 €



Gérard Depardieu à tourné dans un court-métrage made in Anjou

Entre deux grosses productions, le comédien a accepté de tenir le rôle principal d'un film de 14 minutes produit par une société angevine. Le tournage s'est déroulé il y a quinze jours chez lui, à Tigné.



Tigné, fin janvier. Dans « Grenouille d'hiver », Gérard Depardieu campe le personnage de Benjamin, un viticulteur qui vient de perdre tragiquement sa femme.

Jean-Philippe COLOMBET
jean-philippe.colombet@courrier-ouest.com

Après avoir produit une vingtaine d'épisodes de la série « Myster Mocky présente... » en 2008 et 2009, la jeune société saumuroise Nomporeille Productions vient de franchir un nouveau cap en se payant le luxe de faire tourner Gérard Depardieu dans son prochain court-métrage. L'acteur y campe le rôle de Benjamin, un viticulteur qui voit sa femme s'éteindre dans ses bras des suites d'une longue maladie. Ne pouvant supporter de rester près de sa dépouille, il décide, et ce malgré le froid, de s'installer dans ses vignes en attendant la

levée du corps. Le drame a lieu un dimanche. Il lui faudra donc attendre jusqu'au lendemain matin pour retourner dans cette maison qu'il regarde à présent comme le tombeau de son avenir. Mais une innocente Japonaise, venue spécialement pour la dégustation de son vin, va l'amener délicatement à faire son deuil.

« Le faire tourner, je n'y croyais pas »

Signé Slony Sow - auteur, scénariste et réalisateur de 42 ans - « Grenouille d'hiver » est une belle nouvelle qui met en lumière les notions d'amour et de séparation, de mort et de renaissance, dans le milieu du vin. Le

tout, dans un univers poétique très travaillé. « Eriko Takeda, l'actrice qui incarne la jeune Japonaise, m'a soumis le scénario fin novembre 2010. J'ai trouvé ça génial », raconte Jean-Maurice Bellayche, producteur du film. J'ai immédiatement pensé à Gérard pour le rôle principal, mais je n'y croyais pas vraiment ».

Les relations « viticoles » qu'entretiennent les deux hommes ont sans doute facilité les choses. M. Belayche est en effet le numéro 2 de la maison de vins [Bouvet-Ladubay] avec qui l'acteur a commercialisé une cuvée effervescente à son nom l'an passé. « Je lui ai transmis le scénario pour avoir son avis », rapporte le producteur. Il m'en a reparlé quinze jours plus tard

et il a accepté de tenir le rôle, à condition que les dates collent avec son emploi du temps ».

Le tournage s'est donc déroulé fin janvier dans la propriété de l'acteur, au château de Tigné. Le bouclage est prévu pour le 10 mars. Le film doit ensuite être projeté dans divers festivals en France et à l'étranger, avant, peut-être, d'être diffusé à la télévision.

Un reportage de 6 minutes sur le tournage doit être diffusé aujourd'hui, à 8 h 27, dans l'émission Télématin sur France 2.

Top 7 Wines recommendations for the New Year



With so many friends and family visiting the motherland from around the world, it's essential to have a great bottle of wine on hand to match the occasion. From celebratory sparklers and classic reds to zesty whites or refreshing rosés, these are my picks. Indian or international, each wine offers a different taste and a special experience. *This piece was first published in the Indian Express.*

Champagne or other Sparkling Wine is an important standby in your wine chiller at this time. If it's champagne, I'd choose an elegant fizz such as **Louis Roederer Cristal**. It's not cheap, but then this is the time to splurge. Importer: Brindco Limited.

The UB Group's **Bouvet Ladubay's Brut** is produced in the Loire Valley with Chenin Blanc grapes and is a less expensive alternative, while Sula's newly launched **Brut Rosé**, a blend of Chenin Blanc and Zinfandel grapes, is a lovely pink sparkler that is eminently affordable.

The UB Group's **Bouvet Ladubay's Brut** is produced in the Loire Valley with Chenin Blanc grapes and is a less expensive alternative, while Sula's newly launched **Brut Rosé**, a blend of Chenin Blanc and Zinfandel grapes, is a lovely pink sparkler that is eminently affordable.