

Association des Sommeliers des Hauts-de-France

Les Sommeliers de l'ASHF retournent à l'école

Amiens le 25 mars 2024



Le mot de notre Président Yann Satin

Bonjour à Tous,

C'est avec beaucoup de plaisir que nous nous sommes retrouvés en Terre Amiénoise fin mars pour une très belle dégustation sur les Terroirs du Mâconnais.

Encore merci à Lionel et Philippe pour cette très belle journée ainsi qu'aux professeurs du Lycée Saint-Martin pour leur accueil et leur professionnalisme ; originalité et qualité du menu proposé étaient au rendez-vous !

Ce sera avec beaucoup d'émotion que nous nous retrouverons à Boulogne-sur-Mer au restaurant de 'La Plage' le lundi 13 mai pour ce qui sera le Jubilé de notre ami et Stentor Laurent, ce sera je pense une journée chargée en émotion.

En espérant vous voir nombreux.

Bien amicalement.

Dégustation du 25 mars 2024

Restaurant 'Lycée Hôtelier Saint-Martin' Amiens

La salle à manger est le théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène.

Chatillon Plessis

Cette fois-ci, c'est au **Lycée Hôtelier Saint-Martin d'Amiens** que nous nous retrouvons. Une fois notre indispensable café /croissant pris, nous rejoignons le restaurant d'application où chacun a pu se présenter dont quelques nouveaux futurs membres, espérons le ! La réunion débute par le rappel des différents événements à venir : **L'AG de l'UDSF** les 14/15 avril à Colmar, la **Fête de La Sommellerie** en Savoie les 2/3 juin, la distribution du livre des newsletters de l'année 2023 suivi d'un moment moins réjouissant par une minute de silence en hommage au Papa de **Pascal Persin** décédé récemment.

Le moment était venu de passer à la dégustation du jour, le thème choisi par nos amis amiénois étant le vignoble mâconnais et sa diversité d'appellations. Nous avons pu parcourir ce terroir au fil des vins proposés (Macon Chaintre, Macon Pouilly, Saint-Véran, Viré-Cléssé, Pouilly-Fuissé,), une Master class orchestrée de mains de maître par **Lionel Fréville, Philippe Morel**. Quelques membres de l'ASHF ont pu exercer leurs talents de commentateurs dont quatre élèves du lycée (**Adrien Casbosse, Clémence Pégard, Freddy Wasson, Pierrick Amboise**). (Commentaires de dégustation page3).

Cette belle dégustation terminée, il est temps de passer à la suite des réjouissances, en commençant par notre immuable hymne, c'est notre **Mitch** national qui s'y colle pour



entonner notre fameux '**Carillon de Bourbourg**' au son cristallin des coupes qui s'entrechoquent, remplies d'un kir au crémant de Bourgogne évidemment ! Il est temps de prendre place pour l'excellent repas servi par les élèves cuisine et salle du **Lycée Hôtelier Saint-Pierre d'Amiens** encadrés de leurs professeurs et de **Stéphane Collet chef de cuisine Meilleur Ouvrier de France**.

Menu

Apéritif

Kir au Crémant de Bourgogne

Mise en bouche

Cromesquis de boudin,
Cuillère de lotte au vinaigre de sureau

Entrée

Escargots poire, champignons, crémeux de céleri

Plat

Déclinaison autour du cochon, jus truffé

Fromages de Philippe Olivier

Epouse en deux textures, coulis de sucrine

Dessert

Roulé praliné, cassis de Bourgogne

Accord mets et vins

*Mâcon Villages Julien Guillot 2022

*Macon Cruzille 'Au Quin Château' 2022

*Pouilly-Fuissé, Domaine de Savy,
Sylvain Descombes 2020

*Mâcon rouge 'Cuvée 910' Julien Guillot
2022

*Pouilly-Fuissé 1^{er} cru, 'Climat Pouilly'
Nadine Ferrand

Prochaine dégustation
13 mai

Restaurant de la Plage
Laurent Wacogne
Boulogne-sur-mer

Commentaires de dégustation par Association des Sommeliers des Hauts de France

MACON CHAINTRE 'LE SAHARA' 2022, DOMAINE DESCOMBES

Robe : Jaune pâle, reflet argenté, de fines larmes. **Nez :** Expressif, floral (fleur d'acacias, aubépine) légèrement zeste d'agrumes (pamplemousse)
Bouche : attaque vive, sur les notes de fleurs blanches, une belle minéralité, fin de bouche légèrement mentholée, tendue
Accord : Apéritif, Fruit de mer, Carpaccio de Saint-Jacques et radis noir.

MACON POUILLY 'POUILLY LE MONT' 2022, DOMAINE CHEVREAU

Robe : Jaune pâle reflet verdâtre, de fines larmes. **Nez :** Expressif, Fruit Blanc (poire) un peu mûr, légèrement beurré, floral (chèvrefeuille).
Bouche : Franche, vive, sur des notes de poire mûres, une jolie rondeur due certainement à son élevage sur lies, de beaux amers de fin de bouche, très joli équilibre. **Accord :** Apéritif, Turbot Hollandaise, Viande Blanche (rôti de porc, légumes racines).

SAINT-VERAN 'LES CRAS' DOMAINE DES 2 ROCHES 2021

Robe : Jaune or, belle brillance, plus de viscosité, jambes grasses. **Nez :** Floral sur des notes d'acacias, de fruits mûrs (coing) et légèrement crayeuse. **Bouche :** Belle attaque, notes d'agrumes (pamplemousse), vif avec de beaux amers mais un peu court.
Accord : Apéritif, Dos de cabillaud en croûte de parmesan.

VIRE-CLESSE 'LES RASPILLERES' DOMAINE FRANTZ CHAGNOLEAU 2022

Robe : Jaune paille reflet argenté, jambe présente et d'une belle viscosité. **Nez :** Gourmand, agréable, sur des notes d'agrumes et légèrement fruit exotique (ananas), floral. **Bouche :** Saline, très jolie équilibre, riche sur des notes de fruit mûr en harmonie avec le nez, finement beurré, la finale iodée amène aussi beaucoup de fraîcheur.
Accord : Poularde en croûte de sel beurre d'herbes, Sole farcie aux algues risotto d'épeautre.

POUILLY-FUISSE 'LES CHEVRIERES' DOMAINE DESCOMBES 2020

Robe : Jaune légèrement or, reflets argentés d'une belle brillance, jambe bien espacées. **Nez :** Floral, expressif, fruité sur des notes de fruit de la passion et de noix de coco et légèrement fumé. **Bouche :** Franche, vive, sur des notes noisettées, notes de fruits blancs et de prune, léger végétal (note légèrement anisée et mentholée) de beaux amers de fin de bouche.
Accord : Gambas à la Plancha, Daurade au fenouil.

POUILLY-FUISSE '1^{er} cru' DOMAINE CHEVREAU 2021

Robe : Jaune or pâle, reflet verdâtre. **Nez :** 1er nez un peu réduit, grillé et toasté, 2ème nez beurré, floral (Acacias)
Bouche : Ample, grasse, finement beurrée, boisée sur des notes de miel d'acacias.
Accord : Quasi de Veau, Poularde de Bresse en Vessie, Fromage de Chèvre.

POUILLY-FUISSE 'LE CLOS' CHATEAU FUISSE 2020

Robe : Jaune or reflet verdâtre, brillant, larmes présentes et espacées. **Nez :** 1er nez boisé, grillé. 2ème nez puissant, brioché; notes exotiques (mangue) Toastées. Bouche : Aromatique, avec un beau gras, floral (fleur jaune), notes de fruits blancs (pomme chaude) toasté et grillé, bel équilibre. A carafier ou à garder quelques années.
Accord : Salmis de Pintadeau embeurrée de chou, Rouget Tian de Légumes.

MACON DOMAINE DU MAYNE

Robe : Jaune clair, reflets argentés. **Nez :** un peu fermentaire (pomme à cidre).
Bouche : attaque vive, très agrumée, zestée, amertume pressante.

MACON CRUZILLE DOMAINE DU MAYNE

Robe : Jaune clair, reflets argentés. **Bouche :** note citrique, pamplemousse d'une belle salinité.



RETOUR EN IMAGES - Amiens le 25 mars 2024

Restaurant 'Lycée Hôtelier Saint-Pierre'



L'instant Pédagogique

BOURGOGNE - Le Mâconnais

Les vins du Mâconnais sont des vins blancs secs et (plus rarement) doux, effervescents (crémants) rouges, et rosés.



Surnommé "le grenier à vins de la Bourgogne" et incarnation de la Bourgogne sudiste avec son climat ensoleillé, le Mâconnais, cher à Lamartine – Milly, son village, est vinicole, et lui-même possédait des vignes –, représente à lui seul le **quart du vignoble bourguignon**. Ce vignoble a une longue histoire qui remonte à l'époque romaine. C'est cependant à partir du **XIXe siècle** que les vins mâconnais ont commencé à acquérir leur renommée, grâce à la création de nombreuses **coopératives viticoles** permettant la mutualisation des moyens de production et l'**amélioration des techniques de vinification**. Les moines ont également eu un rôle important dans l'Histoire de ce vignoble. En **909** a été fondée l'**abbaye de Cluny**, par **Guillaume 1er**, Comte de Mâcon, cette abbaye suit la règle bénédictine "Ora et labora" (prie et travaille), incitant les moines à travailler la vigne. Les vignes des moines se situent plus au nord, on y retrouve notamment la célèbre **Romanée-St-Vivant**. Aujourd'hui, le vignoble Mâconnais est une région viticole **dynamique**, qui produit des **vins blancs de qualité supérieure**.

La région s'étend **entre Tournus et Mâcon**. Des chaînons calcaires forment les monts du Mâconnais, surgissant en éperons spectaculaires sur les sites des **roches jumelles de Solutré et de Vergisson**, avec des **sols très calcaires** apportant de la **fraîcheur** au vignoble. Ces roches sont le **berceau des plus prestigieux vins blancs du vignoble mâconnais** avec l'**AOC pouilly-Fuissé**. Depuis **2020**, l'AOC pouilly-fuissé est la seule appellation du Mâconnais à avoir obtenu le statut de **1er cru** pour 17 de ses climats.

Le vignoble Mâconnais détient également quatre autres **appellations communales** dédiées au seul chardonnay : **Pouilly-Vinzelles ; Pouilly-Loché ; Viré-Clessé ; Saint-Véran**.

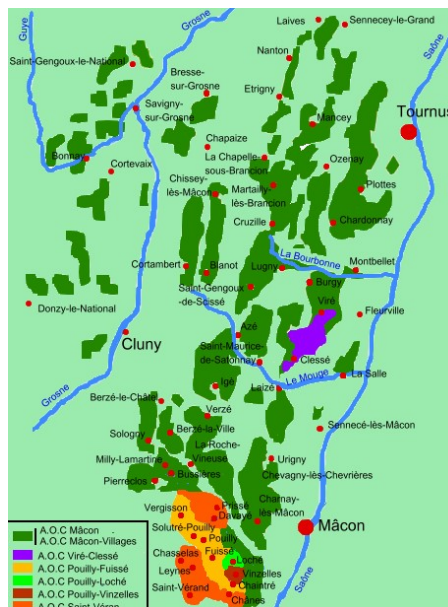
Les appellations régionales **Mâcon et Mâcon-Villages** représentent la plus **large part de production mâconnaise**: l'appellation Mâcon produit des vins dans les **trois couleurs** et l'appellation Mâcon-Villages produit des vins seulement en **blanc**. Le vignoble mâconnais produit également une grande quantité de **crémant-de-bourgogne**.

Des AOC à l'origine exclusivement de vins blancs nés de **chardonnay**, des vins fruités et ronds, parfois opulents, complétés par une forte production en AOC régionales mâcon (qui propose aussi des rouges issus de pinot noir et quelques rosés) et mâcon-villages (exclusivement blancs). Le Mâconnais est donc un **spécialiste du vin blanc** (85 %).

A noter que les villages de **Viré** et de **Clessé** défendant une **longue tradition vins liquoreux**, favorisés par la proximité de la **Saône** et son brouillard matinal offre les **conditions idéales pour la pleine maturité des raisins** (aussi appelée "**pourriture noble**"). La **production de liquoreux** dans le vignoble mâconnais reste tout de même très **confidentielle**.

Le terroir des vins mâconnais, favorable aux vins blancs.

Situé à proximité du **Beaujolais**, le terroir **Mâconnais** s'étend entre **Tournus** et **Mâcon**, et constitue la **frontière sud de la Bourgogne viticole**. Le **Mâconnais** est constitué de **collines verdoyantes** offrant au **chardonnay** (cépage phare de la sous-région) diverses expositions. Le **Mâconnais** est l'incarnation de la **Bourgogne du sud**, avec un **climat continental aux airs méridionaux** qui offre au vignoble une maturité et des vendanges **plus précoces qu'en Côte-d'Or**. Les sols de ce terroir sont **calcaires et marneux**. Le paysage propose un **jeu de collines** assez identifiable.



de
qui

Le Mâconnais s'étend sur une surface agricole de **2 100 hectares**, pour une production de **105 500 hectolitres**. La production est partagée entre **vins blancs à 85%**, et **vins rouges à 15 %**.

22 climats reconnus en 1er cru : le 21 novembre 2020 est paru au journal officiel de la République Française, l'arrêté d'homologation du nouveau cahier des charges des 1ers Crus. Nous sommes très heureux de pouvoir revendiquer pour la première fois nos Pouilly-Fuissé 1er Crus sur ce millésime 2020 d'une qualité exceptionnelle.



13 mai 2024

Dégustation
Restaurant La Plage
Boulogne-sur-Mer



2 & 3 juin 2024

Fête de la Sommellerie
Savoie

HAPPY BIRTHDAY TO



Fernand Leroy
6 Février



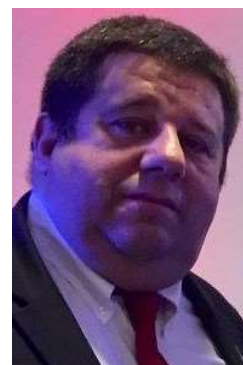
Christophe Bzerrovska
13 février



Guillaume Lang
2 mars



Gilles Lehon
4 mars



Nicolas Glaçon
16 mars

ACTUALITÉS

Le Bureau de L' ASHF fait le déplacement en Alsace pour l'AG de l'USDF



Les 14 et 15 avril **Yann Satin, Emilie Carpentier et Benjamin Carpentier** ont fait le déplacement à Colmar pour représenter notre association à l'Assemblée Générale de l'**USDF**.

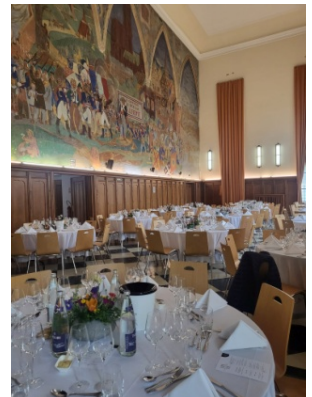
A peine arrivés le dimanche matin, une magnifique

dégustation de grands crus alsaciens les attendait au cours de laquelle un beau cocktail dînatoire très qualitatif leur a été servi ; cocktail réalisé par '**La Maison Mengin**'. **Clotilde Mengin** est membre de l'**ASA** (Association des Sommeliers d'Alsace) et aussi responsable de la communication de l'**USDF**.

Dans l'après midi, petite promenade digestive dans Colmar, l'occasion d'arpenter les ruelles pavées bordées d'édifices médiévaux à colombages de cette magnifique ville qui, de par sa situation au cœur du vignoble alsacien, est surnommée la capitale des vins d'Alsace. Colmar est aussi la ville natale d'Auguste **Bartholdi** et **Jacques Waltz**, créateur de la **Statue de la Liberté**.



En soirée, direction **Kientzheim**, à vingt minutes de **Colmar**, où nous avons rendez-vous avec '**La Confrérie Saint-Etienne d'Alsace**' dont l'un des rôles majeurs est l'étroite surveillance de la qualité des vins d'Alsace. Nous avons visité le musée du vin et de la vigne, mais aussi l'œnothèque dotée de plus de 66000 bouteilles. En point d'orgue, l'intronisation surprise de **Fabrice Sommier** notre Président national.



Suite à cette séquence émotion, nous sommes conviés à l'extérieur, le temps le permet, pour une belle dégustation de vieux Crémants, puis nous sommes invités à rejoindre la salle à manger pour un superbe **Dîner de Gala** exécuté par un trio de Chefs étoilés alsaciens évidemment, un dîner de très belle facture, les vins nous sont servis en partie par les membres de l'**ASA**. Nous avons pu constater la compétence et la rigueur alsacienne !



Le lendemain matin, nous enchaînons avec l'**AG**, ce pourquoi nous sommes ici d'ailleurs. L'occasion de découvrir le nouveau logo et Kakémono de l'**USDF**.

Nous n'allions pas nous quitter sans avoir dégusté la traditionnelle **choucroute**, suivie du fameux **Munster** au lait cru et en dessert le non moins fameux **Kougloff glacé**, un repas on ne peut plus typique avec en accord mets/vins les Crus uniquement de Colmar sans oublier la bière locale '**La Grillen**'. Au cours de l'apéritif nous avons eu l'honneur de la visite **Éric Straumann**, Maire de Colmar et de Nathalie **Kaltenbach-Ernst** responsable '**d'Alsace Destination Tourisme**'.

Un grand merci aux Sommeliers d'Alsace pour leur bel accueil.



[illegible]

NOS AVENTURES OENOLOGIQUES



Et Mitch ! Toujours par monts et par vaux.

Après **Madagascar** toujours dans le but de transmettre son savoir, **Maurice** accompagné de **Benjamin Delpierre** (Chef étoilé, La Liégeoise, Wimereux) et **Stéphane Collet**, (MOF cuisinier et professeur au Lycée Hôtelier d'Amiens), c'est à **Beirut (Liban)** au **Salon Horéca** que nous retrouvons Michel en représentant de l'ANC. Toujours sur le pont notre MOF Service et Arts de la Table, la suite au prochain épisode.



Jean-Luc Ama emmène ses élèves dans la Loire.

Comme tous les ans à cette époque, notre Ami **Jean-Luc** se transforme en G.O. pour emmener ses anciens élèves d'Amiens en voyage d'œnotourisme. Pour ce 14^{ème} voyage, la destination choisie sera le Sancerrois, direction Pouilly-sur-Loire



et dégustation des vins de Sancerre, Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire, bière de la brasserie sancerroise et fromage de chèvre chez **Romain Dubois**.

Un joli programme avec 6 dégustations. **Nicolas Gaudry** (Pouilly-Fumé), à Sancerre les vins du **Château de Crezancy**, **Domaine des Carroux**, **Domaine fournier** et



Patrick Noël. Un séjour terminé en apothéose au **Domaine Reverdy-Ducroux** avec l'excellent accueil de **Laurent et Harmonie** qui nous ont fait découvrir la large gamme de leurs vins d'une grande qualité. Merci à **Nicolas Glaçon**.



Chers amis sommeliers, cette page est à vous, n'hésitez pas à nous faire part de vos aventures œnologiques.



LE BUREAU

Président : **Yann Satin**, MS, MS Belgique, satinyann@hotmail.com 0612781107

Vice-président, Secrétaire : **Benjamin Carpentier**, Négociant Benja Vins 'Les Champs Elysées', St Quentin, benjamin@benja-vins.com 0620151917

Secrétaire-adjoint : **Clément Delecluse**, Sommelier, 'Restaurant l'Empreinte', Lambersart
Clem.dele13@gmail.com 0631643614

Trésorière : **Emilie Carpentier**, Sommelière, Restauratrice 'Les Champs Elysées', St Quentin,
rossel.emilie@gmail.com 0678653555

Trésorier-adjoint : **Laurent Wacogne**, Restaurateur 'La Plage', Boulogne-sur-Mer,
la-plage@wanadoo.fr 06087744



*Yann
SATIN*



*Benjamin
CARPENTIER*



*Clément
DELECLUSE*



*Emilie
CARPENTIER*



*Laurent
WACOGNE*

SIÈGE : Yann Satin 9 bis rue Desmyttere - 59670 Cassel