

Sommelières, sommeliers

Chers ami(e)s

Une année olympique est toujours marquée par des moments forts de travail, de tensions mais aussi de gloire, de détermination et d'émotions intenses.

Une année olympique c'est la célébration du sport, de la camaraderie et de la compétition mais cela doit surtout être la mise en place d'un esprit de bienveillance et de fraternité qui doit unir le monde dans la continuité.

Ce millésime 2024 offre à l'association un programme de concours très chargé dès la rentrée avec de nombreux rendez-vous, Meilleur Sommelier de France en septembre et novembre, Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique ASI en Serbie en novembre ...

« Plus vite, plus haut, plus fort » en complétant par fédérer, accompagner, transmettre l'UDSF se doit de répondre présente à ses rendez-vous avec et pour vous tous.

Je vous souhaite à toutes et tous un très bel été plein de découvertes et de gourmandises.

# Fabrice Sommier

# APRÈS UN AN DE PRÉSIDENCE DE FABRICE SOMMIER, L'UDSF ENGAGE DE NOUVEAUX PROJETS À L'OCCASION DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EN ALSACE

Le lundi 15 avril, lors de l'Assemblée Générale de l'Union de la Sommellerie Française à Colmar, Fabrice Sommier est revenu sur sa première année passée en tant que président de l'UDSF et a affirmé: « Entre tradition, jeunesse et modernité la sommellerie française entend rayonner toujours plus fort, tant au niveau régional, national et dans le monde entier ».

À la suite de ce bilan, Fabrice Sommier a également fait plusieurs annonces prometteuses avec notamment l'intégration de Xavier Thuizat au sein de l'équipe de France de Sommellerie, en tant que candidat, aux côtés de Pascaline Lepeltier, Gaëtan Bouvier, Florent Martin et Philippe Troussard.

Le président a ensuite révélé que les jeunes de l'UDSF allaient désormais pouvoir assembler eux-mêmes leur propre cuvée de champagne grâce au partenaire Philipponnat.

Fabrice Sommier, a aussi dévoilé vouloir organiser en 2026 une exposition nationale de la sommellerie afin de donner une scène unique et inédite à la sommellerie française.



# EN AVRIL DERNIER, L'ÉQUIPE DE FRANCE DE SOMMELLERIE S'EST ENTRAÎNÉE EN SERBIE LORS D'UN BOOTCAMP

Du 28 au 30 avril 2024, Pascaline Lepeltier, Florent Martin et Philippe Troussard sont allés en Serbie pour participer au bootcamp organisé par l'UDSF.



Philippe Troussard, Pascaline Lepeltier et Florent Martin @Magalie Butny

Ce bootcamp a été l'occasion de se préparer pour les prochaines compétitions internationales. Notamment pour Pascaline Lepeltier, sélectionnée pour représenter la France au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe Afrique se déroulant à Belgrade du 10 au 15 novembre 2024.

Au programme, plusieurs dégustations : pour commencer, les liqueurs Raki puis l'eau-de-vie Kolarević animée par Aleksandar Kolarevic et le Dr. Ivan Uroševic (Président de l'Association des producteurs de brandy de Serbie et propriétaire de la distillerie Tok).

Le lundi, le bootcamp s'est poursuivi avec la découverte des vins d'Organski Podrum ainsi qu'une dégustation au domaine Despotika, vignoble typique de Serbie.

Enfin, le groupe s'est dirigé mardi à la cave Korpa pour une dégustation de vins et de bières menée par Zdrakko Brkić et Dejan Zivkoski, président de l'Association des Sommeliers de Serbie.

# LES 2 ET 3 JUIN, LES MEMBRES DE L'UDSF SE SONT RETROUVÉS À EVIAN À L'OCCASION DE LA FÊTE DE LA SOMMELLERIE

La fête de la sommellerie est l'occasion pour les sommeliers français de se réunir et de passer un moment ensemble à échanger, se rencontrer et partager des expériences.

#### Dimanche 2 juin 2024

- La fête de la sommellerie, renommée cette année « les Savoies », a débuté le dimanche 2 juin à Évian-les-Bains autour d'un verre de bienvenue.
- Une session découverte vins et fromages à bord de la barque « La Savoie » a ensuite été proposée au moins de 30 ans. Pour ceux restés à quai, le salon de l'Arc Alpin a parallèlement ouvert ses portes et une seconde session découverte vin et fromages a été organisée.
- En fin d'après-midi, tout le monde a pu se réunir au salon de l'Arc Alpin autour de divers vins, liqueurs, alcools et spécialités gastronomiques.
- La journée s'est achevée après un apéritif offert par Royal Seyssel, un buffet chaud de spécialités régionales ainsi qu'une soirée dansante.



Fête de la Sommellerie édition 2024

## Lundi 3 juin 2024

La matinée du lundi s'est articulée autour de 4 masterclasses. Deux sessions se sont enchaînées, et voici les thèmes abordés :

- Culture de la vigne héroïque et cépages oubliés dans l'arc alpin, avec le centre ampélographique
- No/Low alcool: vins et spiritueux sans alcools, les eaux du lac alpin. Animée par Dominique Laporte et par Cédric Nassar
- La pêche et les poissons dans les lacs alpins avec l'association des pêcheurs du lac Léman
- La cueillette des plantes et fleurs en milieu alpin, avec la Maison « M » distillerie en Tarentaise et Chartreuse diffusion

## **PARTENAIRES:**



## UDSF x B.R.M. Chronographes

B.R.M Chronographes et l'Union de la Sommellerie Française s'associent pour célébrer l'excellence à la française !

L'horlogerie et la sommellerie sont des métiers d'art qui mêlent passion et rigueur pour perpétuer au fil des saisons l'excellence à la française. Deux spécialités qui ont su se renouveler pour proposer de nouveaux accords parfois osés.

Le millésime 2024 n'est autre qu'une collaboration inédite entre l'horloger français B.R.M. Chronographes et l'UDSF. Pour en savoir plus, cliquer <u>ici</u>.

## Champagne Lanson

### • Champagne Lanson dévoile le rosé création 67

Lanson réinterprète Le Rosé en Le Rosé Création pour révéler le travail de précision exigé par le caractère exceptionnel de chaque vendange. Fruit d'un assemblage majoritaire de Pinot Noir (52 %) et Chardonnay (34 %), Le Rosé Création incarne l'élégance, la fraîcheur et le fruité du style Lanson.

#### Un savoir-faire

La Maison Lanson a été l'un des précurseurs dans l'élaboration de champagne rosé dès 1833. Au fil des ans, les Chefs de Caves de la Maison ont façonné une recette d'assemblage unique, perpétuée et enrichie depuis 2013 par l'actuel Chef de Caves, Hervé Dantan.

S'adaptant au caractère exceptionnel de chaque vendange, il livre chaque année son interprétation du Rosé Lanson en recréant un assemblage singulier qui repose sur la sélection précise des raisins et l'utilisation exclusive de vins de réserve rosés offrant au Rosé Création une profondeur aromatique exceptionnelle tout en garantissant l'élégance, la fraîcheur et le fruité du style identitaire Lanson. L'ajout subtil de vins rouges de Champagne lui confère quant à lui sa délicate robe saumonée. Unique champagne rosé de la gamme Lanson,



Le Rosé Création se veut la plus belle expression rosée de la Maison et se dévoile dans une nouvelle forme verrière aux courbes plus élégantes.

# LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DE L'UDSF

- 9 septembre 2024 : Demi-finale MSF Bordeaux
- ➤ 20 et 21 octobre 2024 : Young Somm'festival
- > 3 novembre 2024 : Finale MSF
- > 10 au 15 novembre 2024 : Meilleur sommelier Europe & Afrique, Belgrade, Serbie
- > 24 et 25 novembre 2024 : CA et dîner de gala de l'UDSF 2024 Lyon
- ➤ 6 et 7 avril 2025 : AG de l'UDSF Champagne