

Association des Sommeliers des Hauts-de-France

Les Sommeliers de l'ASHF dans l'Avesnois

Sars-Poteries 17 juin 2024



Le mot de notre Président Yann Satin

Bonjour à tous,

Un très grand merci à Christophe et Fanny du Pavé de Sars à Sars-Poteries de nous avoir reçus au pied levé pour ce très beau tour d'horizon des Vins du Centre-Loire. Le repas, l'accueil et les vins furent comme toujours magnifiques. Merci aussi à Monsieur Pineau du Domaine Saget-La Perrière d'être venu à notre rencontre pour nous expliquer et nous présenter sa belle région.

Petite pause estivale et nous nous retrouverons lundi 23 Septembre à Lille chez Clément Delecluse.

En vous souhaitant à tous une bonne saison et pour ceux qui prendront quelques jours, de bonnes vacances.

Yann et Le Bureau.

Dégustation du 17 juin 2024

Restaurant 'Le Pavé de Sars' Sars-Poteries

*En matière de vin, il faut savoir faire
passer le plaisir avant le prestige.*

Paul Claudel

Après deux heures trente de voiture, nous arrivons enfin à **Sars-Poterie** dans l'Avesnois, non loin de la frontière belge.

Pour la dernière dégustation avant la saison estivale, nous sommes une vingtaine de sommelier à nous rendre au 'Pavé de Sars', le restaurant, épicerie, poissonnerie de **Christophe et Fanny Bzerovska**. Après le rituel du café croissant, nous pouvons prendre place pour le début de la réunion ; ainsi notre président Yann Satin, après avoir remercié **Laurent et Odile Wacogne** pour leur accueil à Boulogne-sur-Mer, nous distillait quelques informations, à savoir que **Jean-Marc Legley et Laurent Josse** candidaient pour la grappe de 'Maître Sommelier'. Pour ma part, j'ai pu relater notre voyage à Evian pour la Fête de la Sommellerie, l'année prochaine celle-ci aura lieu à Bordeaux le 16 juin 2025 en même temps que le concours du Meilleur 'Jeune Sommelier de France'. Quant au concours du 'Meilleur Sommelier de France' qui devait avoir lieu au salon Equip'Hotel, se déroulera en région Val de Loire. Coïncidence, la dégustation du jour étant sur le thème des appellations du vignoble Centre Loire. Cette dégustation étant animée par **Franck Pineau** responsable commercial des **Domaine Guy Saget**, ainsi nous avons pu parcourir quelques terroirs de cette belle région (voir les commentaires des vins page 3).

S'en suivit une intervention sur les fromages régionaux animée par Guen et Yann de **La Ferme du pont des loups** à Saint-Aubin, à l'issue de laquelle nous avons pu prendre l'apéritif autour d'un buffet de leurs spécialités joliment dressées.

Une fois notre immuable Carillon de Bourbourg entonné sur la jolie terrasse de la maison, il est temps de passer à table.



Menu

Au Service, Fany, Sasha, Chantal, Mathis
En Cuisine, Christophe, Lucas, Timéo

Apéritif

Les vins de la dégustation

Entrée

Buffet de fromages de
la Ferme du Pont des loups

Plat

Canon de volaille farci à la boulette d'Avesnes

Dessert

Dôme citron vert, palet breton, soupe de
fraise, poivre de Shihuan, coulis de rhubarbe

Accord mets et vins

Les vins de la dégustation
(Voir page 3)

Prochaine dégustation

23 septembre

Restaurant 'Coup de
main'
Chez Clément
Delécluse
Lille

Commentaires de dégustation par l'Association des Sommeliers des Hauts-de-France

Centre val de Loire

Coteaux du Giennois blanc 'Alchimie' Domaine des terres blanches, Saget la Perrière 2022

Vin blanc à la robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est aromatique porté par des notes florales et d'agrumes : fleurs blanches, citron jaune. A l'aération une trame minérale de pierre à fusil apparaît. L'attaque en bouche est ample et riche. Le milieu de bouche est frais et net. La longueur en bouche est moyenne avec une rétro olfaction identique au nez.

Reuilly blanc 'Guillemain' 2023, (Maison Chavet)

Vin blanc à la robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est discret, les premières notes sont des arômes fermentaires, bonbons anglais et des notes lactiques. A l'aération une touche de buis apparaît. Néanmoins le nez reste fermé et discret. La bouche est nette et tranchante. En fin de bouche on retrouve des touches d'amer et une belle rondeur. La longueur est moyenne. Accord : Salade de fruits de mer.

Menetou Salon 'La Côte' 2023 Domaine Chavet

Vin blanc à la robe jaune pâle aux teintes claires. Nez expressif et très complexe : saveurs minérales : pierre à fusil, fruits jaunes (abricots) et fruits exotiques (ananas). La bouche est ample, fraîche et très équilibrée. La fin de bouche est salivante et nette. Accord : Carpaccio de bar, estragon et suprêmes d'oranges rôties.

Reuilly rouge 'Guillemain' 2023 (Maison Chavet)

Robe de couleur ruby aux reflets violines. Le nez expressif puissant aux notes d'épices douces : poivre blanc de fruits rouges tel que la cerise confite. La rétro olfaction apporte des notes de violettes. Le bouquet est agréable et expressif. En bouche l'attaque est fluide, la texture est fluide. Les tannins sont ronds et structurés. Accord : Côte de cochon grillée.

Menetou Salon rouge (La Côte) Domaine Chavet 2022

La robe est rouge cerise aux reflets ruby. Le nez est riche en arômes de fruits rouges tels que la cerise, la framboise. Le nez se caractérise par ses saveurs de fruits rouges confiturés. La bouche est nette gourmande et délicate. Les tannins sont encore jeunes et très marqués. Accord : Pâté en croûte.

Menetou Salon blanc 'Clos des Jentonnes' 2022, Domaine Chavet

La robe a la couleur jaune pâle aux reflets verts. Le nez est expressif et complexe. Le vin demande une certaine aération pour s'ouvrir. La bouche est ample et très expressive. Le vin est doté d'un milieu de bouche gras et présente de beaux amers. La fin de bouche est salivante et très tendue. La rétro olfaction nous livre de notes de fruits exotiques : ananas acidulé, papaye.

Sancerre blanc 'Nuance' 2022, Vincent Pinard Vin blanc à la robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est aromatique et expressif aux saveurs de citron jaune, herbes fraîches, fleurs d'acacia avec trame minérale à l'aération. La bouche est ample riche et nette. La fin de bouche est salivante dotée d'une légère amertume. Accord : Bar en croûte de sel.

Pouilly fumé 'Vaurigny' 2022 Clair de Brumes Saget La Perrière

Vin blanc à la robe jaune pâle. Le nez est concentré, aux saveurs d'agrumes, de buis et de fruits du verger. Le nez est complexe et primaire. La bouche est ciselée, nerveuse. La longueur est bonne et la rétro olfaction rappelle des saveurs de zestes d'agrumes et de pommes vertes.

Pouilly fumé 'Déserts' Clair de Brumes, Saget La Perrière 2022

Vin blanc à la robe jaune pâle et aux reflets verts. Le nez présente des saveurs tournées sur des notes minérales telles que le silex, la pierre à fusil. Le nez est intense et pur. La bouche est équilibrée très salivante et acidulée. La longueur en bouche est bonne.

Sancerre 'Le château' 2022, Vincent Pinard

Vin blanc à la robe jaune pâle, aux reflets jaunes. Le nez est complexe très ouvert. Il présente des saveurs de fruits à pépins, de fruits à coques : poire fraîche, amande verte et une touche florale. La bouche est équilibrée, la fraîcheur est nette dotée d'une belle rondeur et la longueur est bonne.

Un grand remerciement aux maisons partenaires (Saget La Perrière, Vincent Pinard, Domaine Chavet), vu le nombre de cuvées présentes, nous organiserons une deuxième dégustation prochainement.



RETOUR EN IMAGES - Sars-Poteries juin 2024

Restaurant 'Le Pavé de Sars'



L'instant Pédagogique

Le vignoble Centre Val de Loire

Le vignoble du Centre-Loire est situé dans le cœur de la France à moins de 200 kilomètres de Paris et à moins de 4 heures de Lyon, dans la vallée du Cher et sur les coteaux surplombant la Loire.

S'étendant sur environ 5 900 hectares, les vignobles du Centre-Loire expriment toute leur richesse dans des vins aux noms évocateurs : Sancerre, Pouilly-Fumé et Pouilly-sur-Loire, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay.

Sancerre : Dominant la Loire du haut de son « piton », Sancerre était prédestinée à la viticulture. Sur 14 communes, le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins.

Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le **Sauvignon blanc** et le **Pinot noir**. Les vins blancs sont frais, fins et fruités, les rosés tendres et subtils, les rouges parfumés et ronds.

Pouilly : Niché entre Berry et Bourgogne, sur la rive droite de la Loire en plein cœur du pays nivernais, le vignoble de Pouilly s'étend sur 7 communes et sur près de 1430 hectares, où deux cépages règnent sur les vignes: le **Sauvignon blanc**, appelé localement **Blanc-Fumé**, en raison de la fine couche de pruine légèrement fumée qui recouvre les raisins à maturité, et le **Chasselas**, permettant la production de l'**AOC Pouilly sur Loire**.

Les vignes bénéficient d'une douceur salvatrice apportée par la Loire et le soleil couchant, car exposées pour la plupart plein Ouest. Le **Sauvignon** exprime toute sa fraîcheur et son inimitable arôme de « pierre à fusil » que lui confèrent les terroirs exceptionnels de Pouilly. Le **Chasselas**, loin de ses terres de prédilection que sont la Savoie ou encore la Suisse, trouve à Pouilly une implantation idéale sur différents types de sols.

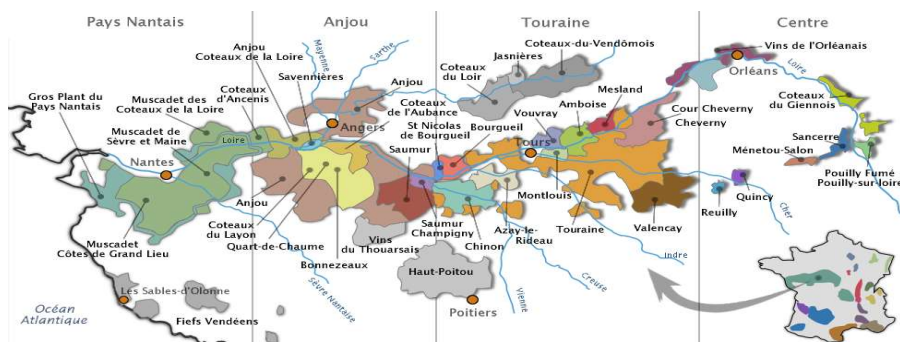
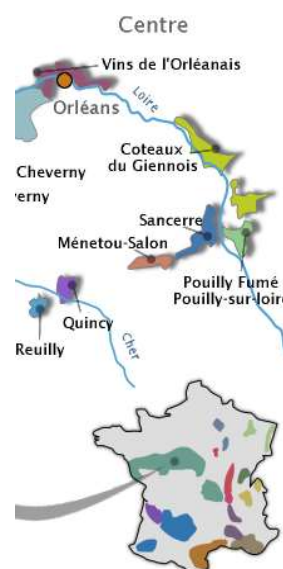
Menetou-Salon : Situé aux abords de Bourges, entre le Pays Fort Sancerrois et la Champagne Berrichonne, le vignoble de Menetou-Salon couvre 10 communes sur environ 600 hectares, et obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1959.

À l'ère secondaire, la mer recouvrait complètement la région de Menetou-Salon, formant dans ses fonds des sédiments calcaires très riches en coquillages et notamment en petites huîtres en forme de virgule. Une homogénéité de sols favorable à l'épanouissement du **Sauvignon blanc** et du **Pinot noir**, conférant aux vins une belle et véritable identité.

Reuilly : Réparti sur les départements de l'Indre et du Cher, le vignoble de Reuilly s'étend sur 299 hectares.

Plantées de **sauvignon, pinot noir, pinot gris**, sur des coteaux doucement pentus, les vignes s'épanouissent sur des sols de marnes calcaires, surplombés par des terrasses de sables et de graves bien ensoleillées. Ces expositions, le long des rives de l'Arnon et du Cher, confirment l'expression de vins d'une belle maturité.

Coteaux du Giennois : Entre la Nièvre et le Loiret, les coteaux du Giennois s'étendent sur près de 50 km, sur la rive nord de la Loire, entre Gien et Cosne-sur-Loire. Ce vignoble planté de **Sauvignon, pinot noir et gamay** est en plein essor et propose des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir.



Faisons plus ample connaissance avec... *Paolo Basso*

PALMARES CONCOURS et AWARDS



1997 : Meilleur sommelier de Suisse - 2010 : Meilleur sommelier d'Europe - 2013 : Meilleur sommelier du Monde - 2014 : Sommelier de l'année, Comité Grands Crus d'Italie - 2016 : Maestro d'Arte e Mestieri - ALMA & Fondazione Cologni - 2018 : Doctorat Honoris Causa (Glion Institute of Higher Education).

Paolo Basso est l'un des sept seuls sommeliers au monde à cumuler les titres de **Meilleur Sommelier d'Europe (Strasbourg 2010)** et **Meilleur Sommelier au Monde (Tokyo 2013)**.

Ses succès dans les concours débutent en 1997 en remportant le titre de **Meilleur Sommelier de Suisse**.

En 2018, il a reçu le **Doctorat Honoris Causa** pour son engagement dans l'enseignement de la connaissance du vin.

Paolo Basso, fils d'ouvriers, est né le 31 octobre 1966 à Besnate, une petite ville d'Italie située en Lombardie. Il vit maintenant en Suisse à Ligornetto dans le canton du Tessin, il a la double nationalité. Il s'est formé à l'école hôtelière de Sondalo en Valteline et a poursuivi sa formation auprès de l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP) dont il est maintenant membre et responsable des concours. Une passion pour le vin certainement transmise par son grand-père qui possédait une très belle cave.

Sa passion pour le vin et le fait d'habiter dans un village viticole du sud de la Suisse, l'ont conduit à une évolution professionnelle vers la production, une propriété qu'il exploite avec son épouse **Hélène** ; aujourd'hui il produit six cuvées de sa propre marque (**Paolo Basso Wine**) dont quatre dédiées à sa fille **Chiara**.

De 2014 à 2023 il a sélectionné les vins pour la compagnie aérienne Air France en décrochant en 2018 et 2019 le prix prestigieux et convoité de **"Best Airline Wine List of the World"**.

Il est consultant pour le groupe Manor, il enseigne au Glion Institute of Higher Education en Suisse et il est actif en tant que conférencier, animateur d'événements œno-gastronomiques, consultant dans la sélection des vins et collabore à la promotion des vins suisses avec l'organisme Swiss Wine Promotion.

Il est membre du jury de concours de dégustation tels que le Decanter World Wine Award à Londres, le Grand Prix du Vin Suisse à Sierre, WOW The Italian Wine Competition en Italie et collabore régulièrement avec de nombreux magazines professionnels tels que Sommeliers International, Civiltà del Bere, TicinoVinoWein et Gault & Millau Suisse.

Il est également membre du comité technique de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), l'organisme responsable des concours de sommeliers dans le monde.

En 2014, il a été nommé en Italie **sommelier de l'année** par le Comitato Grandi Cru d'Italia et en 2016 il a reçu le prix Maestro d'Arte e Mestieri de la Fondazione Cologni dei mestieri d'arte et Alma-Scuola internazionale di cucina italiana.

En 2022 le magazine Vinum EuropasWeinmagazin l'a nommé « **Wein Vip de l'année** ».

Il a travaillé dans plusieurs restaurants récompensés par les plus importantes guides gastronomiques et a travaillé chez **Badaracco et Arvi**, deux importantes sociétés suisses spécialisées dans le commerce de vins rares et de collection. Il a été actif au niveau international en tant que consultant pour le groupe hôtelier Kempinski et a enseigné à l'École Hôtelière de Lausanne. Il a également collaboré avec les marques Nespresso, Acqua Panna, S.Pellegrino et Carrefour France, en apportant sa contribution au succès des "Foire aux Vins".

Il est membre du groupe d'experts de **Great Wine Capitals Global Network GWC**.

Ces multiples activités lui permettent d'avoir aujourd'hui une vision à 360 degrés du monde du vin.

Il est l'auteur de deux livres : *Sommelier's Heaven : the greatest wine cellars of the world* (Braun),

Le vin selon le meilleur sommelier du monde (Favre)

Respect Monsieur Paolo Basso pour votre impressionnant parcours et votre passion pour le vin.





Paolo sans filtre...

ASHF : Es-tu membre d'une association de Sommelier, si oui depuis quand et quelle était ta motivation ?

Paolo : Je suis membre de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels depuis 1994. Trente ans ont passé et, aujourd'hui comme hier, je considère qu'il est essentiel de faire partie d'un groupe qui se consacre à promouvoir et à valoriser la profession de sommelier.

ASHF : Tu es le seul MSM à être devenu producteur. Comment ce repositionnement s'est-il opéré ?

Paolo : J'ai la chance d'habiter un village vigneron, cela s'est fait naturellement, j'étais mentalement prêt, je n'avais plus la pression des concours ; il y a eu aussi une grosse motivation de la part des locaux.

ASHF : As-tu un souvenir marquant d'une dégustation ?

Paolo : J'ai deux souvenirs parmi tant d'autres qui m'ont marqué, le premier était lors d'une dégustation à l'aveugle, **'Il rosso di Chiara 2015'** en hommage à ma fille **Chiara** qui a une jolie chevelure rousse, les dégustateurs présents étaient unanimes sur la qualité de ce vin, quelle fierté pour moi ! Il y a aussi un **'château Haut-Brion'** en magnum millésime 2009.



ASHF : Quels sont tes vins préférés ?

Paolo : Il y en a plusieurs, le Champagne, les blancs de Bourgogne, les rouges de Bordeaux, du Piémont et de Toscane.



ASHF : Ton plat préféré et quel accord mets/vins avec celui-ci ?

Paolo : Sans hésiter le Risotto à la milanaise, agrémenté d'une poitrine de pigeon ou de foie de volaille qui lui apportera encore plus de caractère avec un rouge de Lombardie en cépage Nebbiolo ou un rouge de ma production évidemment.

ASHF : A quoi t'intéresses-tu en dehors de ta profession ?

Paolo : J'aime beaucoup les sports naturels à l'air libre et pur des montagnes, le ski mais aussi le vélo qui demande tellement d'efforts pour atteindre les sommets, cela m'a beaucoup aidé lors de mes concours, une vraie école de la vie ! J'ai fait du foot étant gamin, j'étais assez doué, mais maintenant j'ai un peu de mal avec ce sport, trop de business autour, et puis il y a eu les scandales dans le Calcio en Série A qui m'ont dégoûté définitivement de ce sport ; une des raisons pour lesquelles j'ai quitté l'Italie, désormais j'ai la double nationalité Italo/Suisse, j'habite dans le Tessin en Suisse.

ASHF : Quelle place prend la famille dans cette vie trépidante ?

Paolo : Evidemment la première place, d'abord la famille, le travail passe après, je ne vis pas pour le travail, je travaille pour vivre ! Ce n'est pas le titre de **MSM** qui t'apporte un confort financier ; avec mon épouse **Hélène**, nous sommes copropriétaires de notre exploitation viticole.

ASHF : Qu'aimes-tu et que détestes-tu le plus dans la vie ?

Paolo : Avant tout la famille, les amis, la sérénité. Je déteste tout ce qui est faux, la corruption, la principale raison de mon départ d'Italie.

ASHF : Quelle serait ta Madeleine de Proust ?

Paolo : Sans surprise, l'odeur du risotto à la milanaise, les arômes de l'échalote revenue au beurre, toute ma jeunesse.

ASHF : Que dirais-tu pour conclure ?

Paolo : Je lance un message au monde de la sommellerie, les bordelais sont en difficulté, la Bourgogne vit une période heureuse, je demande aux sommeliers qui ont tendance à trop se diversifier de s'engager pour soutenir les vignerons, remettre le clocher au milieu de village et de militer pour la bonne santé du vin.

ASHF : Et après ...

Paolo : Mon projet est de développer ma production, nous en avons le potentiel, actuellement nous produisons 25000 bouteilles par an. J'espère transmettre ma passion du vin et pourquoi pas notre entreprise à notre fille Chiara, mais nous n'en sommes pas là, elle décidera seule de son avenir, je ne la pousserai pas, elle n'a que 19 ans. Lorsque j'en aurai fini avec mon entreprise, je continuerai de profiter de ma passion du vin.

ACTUALITÉ

Disparition du Chef Michel Guérard



Michel Guérard, grand Chef triplement étoilé nous a quitté ce 19 août dans sa 91^{ème} année, il est décédé paisiblement dans sa propriété d'Eugénie-les-Bains.

En 1965, Michel Guérard s'installe à son compte dans un bistrot d'Asnières (ancien bistrot nord-africain qu'il rachète à la bougie) qui deviendra rapidement le *Pot-au-Feu*, considéré comme un haut lieu de la gastronomie parisienne puis internationale.

Il devient un des fondateurs de la « nouvelle cuisine » en inventant sa « salade folle » (à base de foie gras qui se substitue à la vinaigrette).

Le *Guide Michelin* lui donne sa première étoile en 1967⁴. En 1971, il décroche un deuxième « macaron ».

Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains

En 1974, il s'installe avec sa femme **Christine Barthélémy** (héritière de la Chaîne thermique du Soleil) dans les Landes, à la station thermique d'Eugénie-les-Bains où il met au point une « cuisine minceur » particulièrement savoureuse, ce qui lui vaut la couverture de *Time*.

En **1977 dans son restaurant Les Prés d'Eugénie**, il décroche sa 3^{ème} étoile qu'il conservera jusqu'à ses derniers jours, il est aussi un des précurseurs de la nouvelle cuisine.

Les plus grands Chefs ont été formés chez lui :

Les 3 macarons : Alain Ducasse, Michel Troisgros, Gérard Passadat, Sébastien Bras, Daniel Boulud, Massimiliano Alajmo, Arnaud Donckele, Arnaud Lallement, Christopher Coutanceau, Alexandre Couillon.

Les 2 macarons : Didier Oudill, Michel Sarran, Laurent Petit, Alexandre Bourdas.

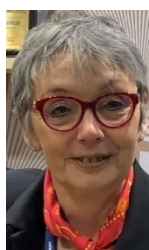
L'Association des Sommeliers des Hauts-de-France présente à la famille ainsi qu'à ses collaborateurs ses plus sincères condoléances.



AGENDA ASHF - UDSF TRIMESTRE 2 - 2024



HAPPY BIRTHDAY TO



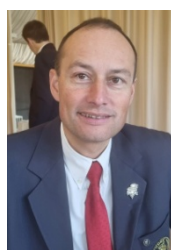
Betty Delerue

3 mai



Yannick Million

18 mai



Laurent Lamin

29 mai



Olivier Vermisse

10 juin



Philippe Morel

15 juin



Laurent Josse

11 juin



Romain Olivier

19 juin



Jean-Luc Ama

29 juin



Jean-François Ferlin

10 juillet



Alexi Ama

11 juillet





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

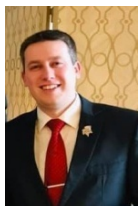
Secrétaire-adjoint : Clément Delecluse, Sommelier, 'Restaurant l'Empreinte', Lambersart
Clem.dele13@gmail.com 0631643614

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