

NEWSLETTER N°30 MARS 2026

Association des **S**ommeliers des **H**auts-de-**F**rance

A.G en Flandre pour les Sommeliers de l'ASHF

Cappelle-la-Grande 2 mars 2026



Le mot de notre Président Yann Satin

Merci à **Charlotte et Guillaume Broeders** de nous avoir reçus sous le soleil des Flandres pour notre AG ce Lundi 2 mars à "**Fleur de Sel**" à Cappelle-la-Grande. Merci à leur équipe pour ce très beau moment de convivialité, un repas de haute volée dans un cadre magnifique.

Merci à **Marion Crété** de la Maison Campari et à notre ami **Carlos Claeysen** pour la présentation de la Cuvée R022 et le Blanc de Blanc de la Maison Lallier, deux très belles cuvées, équilibrées et d'une très belle pureté sans oublier Petite Fleur de Miraval, une première pour beaucoup d'entre nous.

Merci aussi à **Cédric Platey** de "Marchand de Bonheur" pour nous avoir permis de découvrir ou redécouvrir le Château Pennautier sur Cabardés.

Notre prochaine réunion, nous emmènera dans la Somme à Ailly-Sur-Noye au **Moulin des Ecrevisses**, ou **Andréa Durand** nous recevra le lundi 16 Mars.

Bien Amicalement.
Yann et Le Bureau

Dégustation du mars 2026

Cappelle-la-Grande

Restaurant 'Fleur de Sel' chez Charlotte et Guillaume Broeders

'La bière est œuvre de l'homme, le vin celle de Dieu'
Martin Luther



C'est avec un peu de retard que nous avons pu organiser notre AG au **Restaurant Fleur de Sel** à Cappelle-la-Grande, géré par **Charlotte et Guillaume Broeders**, nous sommes bien dans les Flandres.

Il est 10h35, notre Président **Yann Satin** débute la réunion par une minute de silence en hommage aux proches de **Laurent Josse, Jean-Marc Legleye, Laurent Lammin, Olivier Versmisse**. Mais aussi le décès de la fille de **Betty Delrue** que nous avons appris à retardement.



Après avoir remémoré les différentes dégustations de l'année 2025, un point sur la newsletter a été fait, **Yann** rappelant que cette newsletter appartenait à tous les membres, qu'il ne fallait pas hésiter à informer **Gilles** des dégustations, voyages que nous faisons à titre privé. Nous avons évoqué le titre de Maître Sommelier, les formalités, la charte, rappelant ainsi que **Jean-Marc Legleye** a été décoré dernièrement. Avis aux amateurs ! Au sujet des membres grappés, **Yann** désire mettre en place une Charte de moralité, remarquant que certains, une fois la grappe acquise, ne venaient plus aux réunions et s'en servaient uniquement à titre privé, ce qui n'est pas normal.



La finale du MSF se déroulera au mois de juin à Lyon, 6 candidats tenteront leur chance. **Julia Scavo** (formatrice-conseil), **Audrey Brugière** (Vol aux Vins), **Marie Wodecki** (Saba Annecy), **Augustin Belleville** (Pavillon Ledoyen), **Pierre-Alexis Mengual** (Groupe Indie), **Clément Sommier** (Berthaudin Frères).

Le moment est venu pour **Jean-François Ferlin**, notre trésorier, de présenter le bilan accepté et signé par **Michel Widehem et Laurent Wacogne**, tous deux ex Président de l'ASHF. Nous avons programmé les réunions de l'année 2027, 4 sont confirmées : (Mars LHT Le Touquet, Avril Les Champs Elysées Saint-Quentin, juin Le Pont-Tournant à Bierne, novembre à la frontière Belgique).



Michel Widehem a retravaillé la plaquette répertoriant les membres de l'ASHF et **Gérard Pennequin** a pu nous délivrer le trombinoscope de tous les membres, un gros travail de leurs parts. En avril se déroulera en Auvergne l'AG électorale de l'UIDSF, **Yann Satin, Jean-Marc Legleye, Gilles Lehon** feront le déplacement accompagnés de leurs épouses. Nous avons aussi débattu sur le voyage annuel et réfléchi sur une nouvelle formule moins onéreuse. **Jean-Luc Ama et Pascal Persyn**, responsables voyages, proposent l'Alsace les 16/18 novembre, 22 membres sont partants.

Matthieu Boulanger, restaurant **Le Cap Nord** à Wimereux, présentera son apprenti **Louis Ducrocq** en alternance avec le **Lycée Hôtelier du Touquet** au **Concours des Vins du Sud-ouest**, tandis que **Laurent Josse** y présentera **Rémi Goudsmett** élève du LHT.



Après que chaque membre se soit présenté, c'est le moment de la remise des grappes attendu avec une certaine impatience par les récipiendaires, **Gérard Pennequin, Lory Coquerelle, Hélaury Chatelle**. Quant aux Maîtres Sommeliers de l'ASHF (**Yann Satin, Michel Widehem, Laurent Wacogne, Pascal Persyn, Jean-Luc Ama, Carlos Claeysen**), ils se sont vu remettre le nouveau pin's de l'UIDSF attestant leur titre de MS. Suite à ce moment émotion, il est temps de se diriger vers le bar pour déguster en apéritif deux magnifiques cuvées des **Champagne Lallier** présentées par **Marion Crété** Responsable du secteur Nord pour la maison Campari et **Petite Fleur de Miraval rosé** par **Carlos Claeysen**, apéritif au cours duquel notre Vice-président **Pascal Persyn** s'est fait un plaisir d'entonner notre Carillon de Bourbourg repris en cœur par l'assemblée. Il est temps de prendre place pour profiter d'un superbe repas préparé par **Guillaume Broeders**, Chef et propriétaire de la maison avec son épouse Charlotte, nous avons été chouchoutés comme des frères, je dirai même comme des **Broeders**. Nous avons même eu le droit à un deuxième Carillon de Bourbourg, il y a des jours comme ça !



Menu

L'apéritif

Champagne Lallier, blanc de blanc,
Réflexion R022,
Champagne rosé Fleur de Miraval
'Petite Fleur'
amuse-bouche

L'entrée

Gravelax de bar, crème acidulée,
vinaigrette de poireau

Le plat

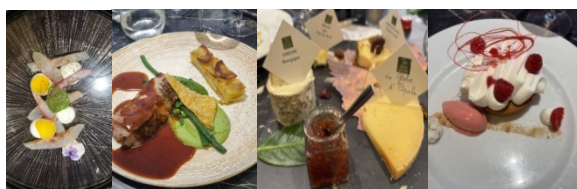
Carré de veau basse température, compression de pomme de terre à l'ail
des ours, légumes verts, jus de viande romarin

Les Fromages de Philippe Olivier

Le dessert

Financier pistache, ganache vanille,
sorbet fruits rouges

Accord mets et vins - P3



Commentaires de dégustation

Champagne Lallier Blanc de blanc

Une rencontre inédite de deux Chardonnays expressifs, mêlant l'intensité unique des raisins d'Aÿ à la pureté de la Côte des blancs.

Robe : Jaune clair avec des reflets émeraude.

Nez : Notes florales d'aubépine, d'acacia et de fleurs de vigne, complétées par des arômes pâtisseries de noisette et de praline.

Bouche : La pureté et la fraîcheur légendaires du Chardonnay dominant. Le terroir d'Aÿ apporte également une tendre générosité et une puissance délicate. La finale est tendue et minérale, témoignage du terroir calcaire. La longueur est dominée par des notes d'agrumes frais tels que le citron et le yuzu. Carte d'identité cépage(s) 100% Chardonnay assemblage 70% de vins de base 30% de vins de réserve vieillissement 36 mois dosage 7g/l dégorgement Min 3 mois avant expédition.

Champagne Lallier R022 Réflexion

Une réflexion du Chef de Caves autour des vins de l'année et du style Lallier. Elle capture la plus pure individualité du terroir champenois et l'interprète chaque année dans une expression renouvelée. Réflexion est le cœur du style Lallier, un équilibre parfait entre ses quatre atmosphères signature : Pureté, Fraîcheur, Intensité et Profondeur.

Robe : Couleur fraîche avec des reflets jaune clair accompagnés de quelques reflets de jade.

Nez : La fraîcheur domine avec des arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de citron jaune. Ils sont ensuite complétés par des notes séduisantes de pêche de vigne et de pomme. Les arômes de noisette et de miel d'acacia, témoins d'une lente maturation en caves, viennent compléter la palette olfactive.

Bouche : L'attaque est riche et intense, avec une sensation de douce chaleur, caractéristique de la vendange 2022. Le Chardonnay apporte finesse et fraîcheur en milieu de bouche. La longueur est exceptionnelle et laisse une belle structure au palais. Carte d'identité cépage(s) 52% Chardonnay 38% Pinot noir 10% Meunier assemblage 80% de vins de la vendange 2022 20% de vins de réserve (7% 2021, 10% 2020 et 3% 2019) vieillissement 36 mois dosage 7g/l dégorgement Minimum 3 mois avant l'expédition.

Champagne Perrin&Peters 'Petite Fleur'

Petite Fleur est une cuvée rosée lifestyle et moderne, extrêmement Chardonnay, issue des grands terroirs crayeux de la Côte des Blancs, pensée pour le plaisir immédiat sans renoncer à l'exigence des vignerons d'exception qui la portent : Les Perrin & Pétters. Boutique et haut de gamme à volume limité, dans l'esprit des Champagnes de vignerons plus que des Maisons ! Portée par deux figures emblématiques du Vin : la Famille Pétters et la Famille Perrin Style résolument moderne, très chardonnay, vibrant, dans l'esprit des grands rosés de vigneron.

Cuvée rosée non millésimée, pensée comme l'expression la plus immédiate de la Maison mais jamais simpliste Fidèle à l'ADN de Fleur : craie, précision, élégance, style Blanc de Blancs

Origine 100 % Côte des Blancs - Chardonnay à 95%, issu de Premiers et Grands Crus Style marqué par la fraîcheur, la tension crayeuse et la buvabilité 70 % Chardonnay – Côte des Blancs + 25% Chardonnay - Réserve perpétuelle 5 % Pinot Noir vinifié en vin rouge - 1er Cru Vertus Pas de Remise en Cercle, contrairement aux cuvées ER Dosage faible : < 5g/L - Vieillessement : minimum 3 ans sur lies à Le Mesnil-sur-Oger 1. Une porte d'entrée dans l'univers fleur une maison de vignerons indépendants 2. Une identité forte "côte des blancs" 3. Un assemblage lisible, précis et équilibré.

Patrimonio Clos Teddy2025 :100% Vermentino

Nez : floral printanier (pivoine, aubépine), fruits rouges (framboise, groseille)

Bouche : lumineuse, juteuse, charnue, avec des agrumes frais (pomelo, mandarine) Finale : élégante, saline, aérienne

Nez : citronné agrumes, salin

Bouche : minérale et iodée avec une belle tension, plus légère en fin de bouche

Petite merveille Lagrezette vdf 2024 : Sud ouest : 100% chardonnay

Vue : jaune pâle reflets verts

Nez : florale, fleurs blanches, fruits jaunes, curry

Bouche : attaque franche et vive, gourmand, riche en bouche, ample, florale en fin de bouche



Cabardès AOP:Esprit de pennautier 2018 , merlot , syrah, cabernet sauvignon et Grenache

Vue : Léger dépôts, grenat profond

Nez : griottes confites, pruneaux

Bouche : fruits noirs, tanins fondus mais présents, ronds, épicés, fin de bouche longue et agréable

Vieux Pineau des Charente vieux rosé Giboin

Vue : orange éclatant, belle sucrosité

Nez : fruits confits (abricots, oranges) légère amertume (zeste), influence d'amaretto , 2^{ème} nez baba au rhum (pâtissier)

Bouche : sucrosité fluide, abricot, orange, amertume légère et belle longueur en bouche

RETOUR EN IMAGES

Cappelle-la-Grande le 2 mars 2026



Actualités

Dégustation de l'appellation Pessac-Léognan



Lille 2 février 2026 : L'Association des Sommeliers des Hauts-de-France s'est déplacée en force à l'Hôtel Hermitage Gantois pour une dégustation organisée par le **Syndicat de l'appellation Pessac-Léognan** dont une magnifique master classe du Château Haut - Brion distillée par **Guillaume -Alexandre Marx**, directeur des ventes de la maison.

Wine Paris 2026



Paris 11 février 2026 : Comme chaque année, l'ASHF a fait le déplacement à Paris pour la visite du plus grand salon du monde où 6500 exposants nous attendaient, rassurez-vous nous ne les avons pas tous visités. Une belle opportunité d'échanger avec nos fournisseurs et d'en découvrir d'autres.

Laurent Josse et Gérard Pennequin, tous deux professeurs au **Lycée Hôtelier du Touquet**, y ont emmené leurs élèves tandis que **Michel Widehem, Jean-Luc Ama, Matthieu Boulanger, Alain Potin, Gilles Lehon** s'étaient

déplacés en train. Nous avons pu nous restaurer avec les fromages gentiment offerts par **Romain Olivier** lui-même exposant au stand **Besserat Bellefont**.



Club du Vin Au Féminin



Le Touquet 6/7/8 février : Comme chaque année petite visite au **Salon du Club du Vin Au Féminin**, toujours un plaisir de rencontrer les producteurs. **Benoîte** y a rencontré une connaissance de jeunesse, à l'époque vacancier au Portel, famille avec le Domaine Belles Pierres dans le Languedoc. Je n'en sais pas plus !

Préparation au Concours des Vin du sud-ouest



Jean-Luc Ama, Alain Potin, Gilles Lehon réunis chez **Matthieu Boulanger** Restaurant Cap Nord à Wimereux afin d'aider **Louis Ducrocq** en alternance avec le LHT, candidat au **Concours des Vin du sud-ouest**. Il a aussi bénéficié du précieux conseil de **Michel Widehem** en privé.

AGENDA ASHF - UDSF 2026 - TRIMESTRE



Du 9 au 13 mars
Les grands jours de Bourgogne

16 mars - Ailly-sur-Noye (80)
Dégustation ASHF Moulin des Ecrevisses



12 & 13 avril

AG électorale - UDSF en Auvergne

Juin
Finale MSF

HAPPY BIRTHDAY TO ...

Andréa Durant 27 / 2 - Guillaume Lang 2 / 3

Gilles Lehon 4 / 3 - Nicolas Glaçon 16 / 3





LE BUREAU

Président : Yann Satin, MS, MS Belgique, Caviste 'Mont Divin' Cassel
satinyann@hotmail.com 0612781107

Vice-Président, Commission voyages : Pascal Persyn, MS, Caviste 'La Cave du Steger' Socx
restaurant.steger@wanadoo.fr 0607641698

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

Secrétaire-adjoint, Pôle pédagogie jeunesse : Clément Delecluse, Sommelier,
'Restaurant Coup de Main', Lille, Clem.dele13@gmail.com 0631643614

Trésorier : Jean-François Ferlin, Directeur Administratif et Financières 'Comptoir des Grandes Marques'
jf.ferlin@cgm-boulogne.fr 0618042020

Trésorier-adjoint, communication : Gilles Lehon, 'SPSE, Prestations de service événementiel'
lehongilles@orange.fr 0676280102

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

Pôle Pédagogie jeunesse, comptes rendus dégustations : Alice Héloir, Sommelière, chargée de formation et
rédactrice fiches articles au Comptoir des Grandes Marques alice.heloir@wanadoo.fr 0683161975

Commission voyages : Jean-Luc Ama, MS, Assistant restauration au 'Golf d'Hardelot' alexmath@wanadoo.fr
0778691779



Clément Delecluse, Emilie Carpentier, Jean-Luc Ama, Benjamin Carpentier, Yann Satin, Jean-François Ferlin, Pascal Persyn Gilles Lehon, Alice Héloir

SIÈGE : Yann Satin 3 rue du Maréchal Foch - 59670 Cassel