

# Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

## LA JUNGLE DES FOIRES AUX VINS

130 bons plans

### ENTRETIEN

Chicandier  
en Costières

### LYON

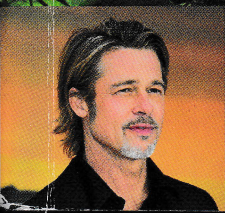
Prairial  
table étoilée

### DÉGUSTATION

Grands crus classés  
de Saint-Émilion

### ESCAPADE

Pétillants  
Alsace



EXCLUSIF Chez Brad Pitt vigneron



# Une première au top

LES 4 ET 5 JUILLET DERNIERS, « TERRE DE VINS » CONVIAT UNE QUARANTAINE DE CAVISTES FRANÇAIS AU CHÂTEAU CANTENAC BROWN, TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX. AU PROGRAMME : SIX MASTER CLASS DE HAUTE VOLÉE POUR DEUX JOURS DE CHALLENGE, D'ÉCHANGE ET D'APPRENTISSAGE EN TOUTE CONVIVIALITÉ

Par Laura Bernaulte, photographies Albert de Monts

Déjà organisateur de manifestations dédiées aux cavistes, qu'il s'agisse du concours du Meilleur Caviste de France\* ou du speed dating cavistes-propriétés Cavistes Dating, « Terre de Vins » continue à mettre en relation la filière avec ces prescripteurs, maillons essentiels entre vignerons et consommateurs. Le temps d'une soirée et d'une journée, une quarantaine de cavistes ont été reçus dans le cadre du prestigieux grand cru classé médocain. Ces deux jours démontrent que ces professionnels connaissent tous leur métier, la viticulture française, un nombre de vins considérable, mais continuent à se former pour progresser et faire des découvertes.

## DEUX JOURS EN SIX MASTER CLASS

Au fil de cette rencontre, les cavistes ont été conviés à un beau voyage à travers les vignobles français. Dimanche soir, l'hôte de la manifestation, le château Cantenac Brown, a fait découvrir son ADN en dégustation. Le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux présentait quant à lui les « nouveaux rouges de Bordeaux », des cuvées fraîches et fruitées, accessibles en termes de style comme de prix, côtoyant aujourd'hui les vins de garde qui ont assis la réputation mondiale du

Bordelais. Lundi, les cavistes ont été emmenés dans une escapade orchestrée par les Côtes du Rhône à la découverte « de la richesse et de la diversité de ce vignoble tourné vers l'avenir ». « L'art de l'assemblage champenois » leur a été conté par Laurent Fédou, emblématique chef de cave des champagnes Canard-Duchêne, à travers la présentation de la nouvelle cuvée V, millésimée 2012. Ils ont également pu appréhender le style de la maison de négoce languedocienne Calmel et Joseph, qui dévoilait le nouveau visage de sa gamme Les Terroirs, six vins biologiques, dotés d'un packaging repensé. En préambule à l'édition 2022 du concours du Meilleur Caviste de France et de son épreuve de simulation de vente-conseil, mais aussi pour aider tous les participants à améliorer leur expertise quotidienne de la vente, « Terre de Vins » leur proposait son « Cavistes Comedy Club ». Le principe : s'essayer à l'exercice oratoire sur une thématique proposée par l'organisateur de la manifestation, puis bénéficier du débriefing avisé de Matthieu Potin, Meilleur Caviste de France (La Vignery Saint-Germain-en-Laye), et d'Éric Dournes, spécialiste de l'animation d'événements professionnels depuis plus de vingt-cinq ans ■

\* Une compétition créée par le Syndicat des cavistes professionnels et organisée par « Terre de vins ».







# Maison Calmel et Joseph, en six terroirs et en bio

La maison de négoce languedocienne faisait découvrir aux cavistes le nouveau visage de sa gamme Les Terroirs, six cuvées bio, au design pointu, réunies dans une seule et même caisse. Pour une plongée dans le vignoble du Languedoc-Roussillon

## Marc Pottier, Cave Henri IV (Argentan, 61)

« J'ai perpétuellement une trentaine de références de Languedoc-Roussillon dans ma cave. Ma clientèle réclame ces jolis vins à des prix intéressants. Je n'ai pas encore eu le temps d'aller découvrir toutes ces appellations sur le terrain, car, de ma Normandie, Faugères et Corbières peuvent sembler bien loin. En regardant la carte de ce vignoble, je me demandais pourquoi il était si segmenté, mais à la dégustation ça devient évident qu'il y a des choses très différentes. Cette master class m'a permis de découvrir la grande diversité des différentes appellations, avec de belles pépites dans chaque appellation. Cette caisse de six terroirs panachés me semble très attrayante, car elle permet une découverte à un prix abordable – environ 66 € en boutique – pour des amateurs ou clients réguliers. Dans cette caisse, ils vont nécessairement aimer certains vins, d'autres moins, ou pourquoi pas tout aimer. Après, ils peuvent revenir pour racheter une caisse de l'une, ou plusieurs de ces bouteilles. Peut-être même, soyons fous, six caisses ! C'est un vecteur de vente. »

