NOUVELLES 13

# Dégustation d'un vin arménien en mémoire de Charles Aznavour

Par Geoffrey Avé Publié le 16/10/2018 à 16:32

VOIR LA VIDEO SUR : <https://www.larvf.com/vin-charles-aznavour-philippe-faure-brac-sommelier-armenie-turquie-guigal-histoire,4601882.asp>

## Pour honorer la mémoire de Charles Aznavour, le sommelier Philippe Faure-Brac a ouvert et dégusté un vin arménien que lui avait offert le chanteur il y a une quinzaine d'années. Son récit en images

**Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde 1992 :**

J'ai eu le plaisir de croiser quelques fois **Charles Aznavour** dans ma carrière. C'est quelqu'un que j'ai toujours beaucoup admiré. C'était un grand amateur de vins, et plus largement un homme de goût, producteur d'huile d'olive. Il aimait faire la fête et ouvrir de jolies bouteilles.

Lorsqu'il faisait des concerts, il y avait par contrat une "obligation" de poser dans sa loge une bouteille de grand cru. Une petite liste circulait, sur laquelle étaient renseignés les crus qu'appréciait Aznavour : [**Petrus**](https://www.larvf.com/,petrus,10495,401152.asp), [**Cheval Blanc**](https://www.larvf.com/,chateau-cheval-blanc,10502,400105.asp), [**Margaux**](https://www.larvf.com/,chateau-margaux,10487,400380.asp), [**Haut-Brion**](https://www.larvf.com/,chateau-haut-brion,10493,400262.asp)... beaucoup de grands crus de Bordeaux. La légende dit qu'il ne les buvait pas toujours, et que dans ce cas, il les ramenait chez lui. Il s'est petit à petit constitué une cave avec les innombrables concerts qu'il a pu faire.  
J'ai eu la chance de le recevoir ici, à la cave du **Bistrot du Sommelier** à Paris (dans le 8ème arrondissement), il y a 15 ou 20 ans. Il y a mangé avec des amis, et à la fin du service, il voulait voir ma cave. Il avait bu du Petrus, et il m'a affirmé d'un air légèrement provocateur et interrogateur qu'il n'y avait rien de meilleur que Petrus... c'était vraiment mignon.  
J'ai pris une bouteille d'un vin que j'adore, un côte-rotie de chez [**Guigal**](https://www.larvf.com/,maison-e-guigal,10612,400749.asp). Il a pris cette bouteille, il s'agissait du cru "La Turque". J'ai réalisé d'un coup que c'est un nom particulier pour lui. Plus personne n'osa parler, y compris moi.

### "C'EST TELLEMENT BON QU'ON PEUT EN OUBLIER L'HISTOIRE"

Cette vigne magnifique de Côte-Rôtie doit son nom à la forme en croissant de la vigne, en référence au croissant turc. Il n'y a bien évidemment rien à voir avec la Turquie. Il s'éloigne, goûte le vin et dit "c'est tellement bon qu'on peut en oublier l'Histoire".

Il me demande ensuite si j'ai du vin arménien. Comme je n'en avais pas, il m'a fait la promesse de penser à moi s'il goûtait quelque chose de spécial, lors de la visite en Arménie qu'il s'apprêtait à faire.

Il m'a fait livrer quelques semaines après une bouteille de **cépage areni**, le grand cépage traditionnel arménien, de millésime 1990. Je me suis dit qu'aujourd'hui, il était temps de le goûter pour lui rendre hommage.

On voit que la couleur a très bien tenu, il a évolué mais il n'est pas dégradé. Aromatiquement parlant, il possède des notes tertiaires mais qui ne sont pas oxydées. Ce vin a encore de la fraîcheur, ce qui est assez étonnant. Il est très franc en attaque, avec un joli velouté et une belle énergie en finale.

Ce n'est peut-être pas le plus grand vin que j'ai goûté dans ma vie, mais il donne beaucoup d'émotion, il possède beaucoup de vie, de longueur. Je suis particulièrement ému et heureux de goûter ce vin en mémoire de monsieur Aznavour.

# Comment les destockeurs de vin travaillent-ils ?

Publié le 16/10/2018 - 12:47 par [Caroline Even](https://www.mon-viti.com/auteurs/caroline-even)

<https://www.mon-viti.com/articles/commercialisation/comment-les-destockeurs-de-vin-travaillent-ils>

Certains acteurs spécialisés dans le déstockage du vin en BtoB garantissent aux vendeurs que leurs vins embouteillés seront écoulés en dehors des circuits classiques de distribution.

Dans certaines situations, négociants, caves coopératives et propriétaires de domaines peuvent devoir faire appel à des déstockeurs pour écouler une partie ou l’ensemble de leurs stocks de bouteilles de vin. Les raisons peuvent être variées : besoin de trésorerie, annulation de commande, ancien millésime, surproduction, sortie de catalogue, litige, erreur d’étiquetage… Ils peuvent se tourner vers différents acteurs spécialisés dans le BtoB, comme Jacques-Denis Lespes, un des seuls à avoir accepté de témoigner. Il gère seul sa société Stock-Land, créée en 2005. *« Je travaille avec des négociants ou en direct avec des viticulteurs, par le biais d’annonces ou par connaissances »*, indique-t-il. Il réalise 80 % de ses ventes dans le déstockage de vin, ce qui représente environ 800 000 bouteilles par an. En comparaison, certains acteurs du déstockage du vin mentionnent sur leurs sites Internet qu’ils traitent annuellement environ 4 millions de bouteilles de vin dans leurs entrepôts de stockage.

Le gérant de Stock-Land achète une large gamme de vin – hormis des grands crus, provenant des différentes régions viticoles françaises. Certifié Écocert, il peut également distribuer du vin bio. Lors des transactions, il vérifie certains éléments, comme les mentions obligatoires des étiquettes, mais ne réalise pas de dégustation, contrairement à ce que mettent en avant certains déstockeurs. *« J’envoie directement un échantillon à mon client avec le prix,* affirme le gérant. *Ils me font confiance au bout de trente ans. »*

Destockvin  
**Il déstocke sur Internet**  
  
[DestockVin.fr](http://destockvin.fr/) est un site Internet de déstockage de vin, qui appartient à la société Art et Vin, détenue par Axel Ruckert. Le gérant travaille avec deux ou trois grands acteurs du déstockage. *« J’achète généralement 120 bouteilles d’une même référence »*, indique Axel Ruckert. Les clients de la plateforme sont surtout des particuliers, qui achètent en moyenne 40 à 50 bouteilles par commande, avec des prix de vente compris entre 4 et 12 €.  
Si la gestion de la logistique en aval s’avère complexe, en revanche, le gérant ne déplore pas de problèmes particuliers avec les déstockeurs les plus « sérieux ». Quoi qu’il en soit, tous les vins qu’il vend sont d’abord validés par un œnologue, qui émet d’ailleurs des commentaires de dégustation sur le site.

### Des enlèvements par semi-remorque

Le déstockeur conclut généralement un contrat pour de grandes quantités : *« Acheter une seule palette, c’est compliqué. J’achète plus souvent par semi-remorque. »* Les paiements sont généralement réalisés avant enlèvement par virement, car les vendeurs ont souvent besoin de liquidités rapidement. Comme le gérant ne possède pas d’entrepôt de stockage, contrairement à d’autres déstockeurs, il fait livrer les produits directement sur une plateforme.

Pas de publicité, une règle tacite

Les bouteilles de vin sont ensuite écoulées auprès de quelques clients fidèles, qui ne sont pas dans les circuits classiques de distribution ou dans la grande distribution, afin d’éviter de déstabiliser les marchés. Certains acteurs du déstockage s’engagent aussi sur ce point et garantissent ainsi des écoulements en toute discrétion. Stock-Land travaille plus particulièrement avec un grossiste dans le Nord de la France et un réseau de magasins soldeurs généralistes, dont une dizaine se trouve en Vendée et une cinquantaine en Bretagne.

Certains vendeurs peuvent exiger du déstockeur des conditions de distribution supplémentaires, comme le fait que leurs vins ne soient pas écoulés dans un magasin proche d’un hard-discounter ou dans une ville en particulier. Concernant la publicité, la règle est tacite, selon Jacques-Denis Lespes : il n’y en a pas. *« Si le magasin doit rentrer un vin d’appellation, il ne cite pas le nom du château »*, donne-t-il pour exemple.

« Si le magasin doit rentrer un vin d’appellation, il ne cite pas le nom du château », Jacques-Denis Lespes, Stock-Land

### Des sites de mise en relation

Notons que dans l’univers du déstockage, il existe aussi des sites Web qui mettent en relation des professionnels du négoce entre eux, à l’instar de Destockplus, où différents déstockeurs spécialisés dans le vin publient notamment des annonces.

Retour d’expérience d’un ancien propriétaire de domaine  
**« Il fallait vite rentrer de l’argent »**  
  
Dans le cadre de la liquidation judiciaire de son domaine viticole, situé dans l’aire géographique de l’appellation Côtes-de-Bourg, le propriétaire a fait appel au déstockeur Stock-Land, qu’il connaissait depuis plusieurs années. *« Ma seule exigence était de faire rentrer rapidement de l’argent*, indique l’ancien gérant. *On sait que si on vend à un négociant, ça va tarder dans les chais. »* Au cours des différentes opérations – soit trois millésimes en tout – jusqu’à 30 palettes ont été enlevées *via* Stock-Land après virements. Aujourd’hui, pour l’ancien propriétaire, *« la page est tournée »*. Il est employé dans un château situé dans une autre aire d’appellation.

# Spiritueux: les députés veulent revoir la fiscalité avantageuse en Outre-mer

* <http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2018/10/16/97002-20181016FILWWW00370-spiritueux-les-deputes-veulent-revoir-la-fiscalite-avantageuse-en-outre-mer.php>

Les députés ont prévu mardi d'aligner progressivement d'ici à 2023 la fiscalité des spiritueux en Outre-mer sur celle applicable en métropole, dans le cadre de l'examen en commission du projet de budget de la Sécu pour 2019.

Un amendement LREM a été adopté en ce sens, avec des paliers progressifs pour revoir la fiscalité chaque année d'ici au 1er janvier 2023 pour la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, La Réunion, Saint-Barthélemy et Saint-Martin.

Ses auteurs mettent en avant "une problématique de santé publique importante dans les territoires d'outre-mer" avec une "pratique d'alcoolisation ponctuelle" en hausse chez les jeunes et une "consommation quotidienne d'alcool" plus importante qu'en métropole.  
Ils rappellent qu'en 2016, la Cour des Comptes a souligné "la grande accessibilité des rhums produits et vendus localement", "liée à une fiscalité très avantageuse" qui "a pour conséquence de favoriser les consommations à risque chez les populations vulnérables".

"Fixé à 577.90 euros par hectolitre d'alcool en métropole, le montant de la cotisation de Sécurité sociale sur les alcools est de 40 euros par hectolitre pour les tafias, rhums et spiritueux composés à base d'alcool de cru produits et consommés", selon l'exposé des motifs de l'amendement. Et "cet écart considérable de fiscalité n'est pas justifié".

L'amendement devra être revoté dans l'hémicycle la semaine prochaine pour être inscrit dans le texte.

Le [Figaro.fr](http://figaro.fr/) avec AFP

Publié le 18/10/2018 à 03:49, Mis à jour le 18/10/2018 à 07:28

# Les vins nouveaux premiers de cordée mais second rôle

# <https://www.ladepeche.fr/article/2018/10/18/2890447-les-vins-nouveaux-premiers-de-cordee-mais-second-role.html>

# C'est l'une des différences majeures entre les vins nouveaux (IGP) et les primeurs AOP : les premiers peuvent être vendangés à la machine, les seconds doivent être récoltés à la main et en caissettes. Cela explique en partie la différence de prix, du simple au double.

Le vin nouveau IGP (Indication Géographique Protégée, ex-Vin de Pays) sort tous les ans le troisième jeudi d'octobre, cette année le 18. Il ne fait pas l'objet d'une forte communication, on pourrait même parler d'une sortie incognito. On est loin des célébrations et coups de clairon qui accompagnent le primeur AOP (Appellation d'Origine Protégée), le troisième jeudi de novembre. Seuls quelques gros producteurs, comme la Maison Labastide, animent la parution du vin nouveau. Sans doute les responsables professionnels ne veulent-ils pas brouiller le message, d'autant que le primeur, depuis quelque temps, fait face à des vents contraires : la demande diminue, la saison de consommation se contracte, la production s'adapte et réduit elle aussi la voilure.

Pourtant, le vignoble produit autour de 500 000 bouteilles de vin nouveau. C'est seulement 3 % de l'IGP Côtes du Tarn, dont le volume global oscille entre 15 et 20 millions de cols selon les années (50 % de la production totale du Gaillacois). Les grands faiseurs de gamay nouveau sont les caves coopératives et quelques indépendants comme les producteurs hors de la zone AOP, dont les Vignes des Garbasses, sur la commune de Cabanès. Le vin nouveau, à la différence du primeur, peut avoir été vendangé à la machine (et sur des rendements plus élevés).

## Moins cher que le primeur

Il semble donc le parent pauvre du primeur. Le sommelier Daniel Pestre le défend pourtant. «Surtout pour la symbolique du premier vin de l'année et l'occasion de réunir des amis autour d'une bouteille et d'un plateau de charcuteries. Ce sont des vins sans prétention. Et surtout des vins bon marché».

Une bouteille coûte autour de 3 €, alors que celle de primeur oscille autour de 6 €. Pour le vigneron, c'est la première rentrée de trésorerie de la nouvelle campagne. Il y a une trentaine d'années, on laissait l'hiver les stabiliser et on en faisait des vins de terrasse en été, sur une salade et un barbecue. Aujourd'hui, les rosés, en hausse, les ont remplacés dans ce rôle estival. Les vins nouveaux – et les primeurs – qui ne sont pas vendus dans les quinze jours ont du mal à trouver preneur.

# -------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# Qui est Pascaline Lepeltier, première femme sommelière Meilleure ouvrière de France ? par Zazie Tavitian

<https://www.glamourparis.com/lifestyle/tendance-food/articles/vous-etes-fan-de-bon-vin-le-parcours-de-la-premiere-femme-sommeliere-meilleure-ouvriere-de-france-va-vous-inspirer-/69828>

Fin septembre 2018, Pascaline Lepeltier a reçu le titre ultra-prestigieux de Meilleure ouvrière de France. Une première pour une femme sommelière, dans un milieu qui reste très masculin. Rencontre.

Rien ne prédestinait **Pascaline Lepeltier** à travailler dans le monde du [vin](https://www.glamourparis.com/beaute/forme-minceur/articles/le-vin-rouge-reduit-le-risque-de-problemes-dentaires-mais-lalcool-peut-rendre-fou/60689). Certes l’Anjou, région qui l’a vu naitre, n’est pas avare en vignes, mais ni ses parents "pas du tout dans ce milieu", ni ses études de philosophie n’annonçaient qu’elle deviendrait la première femme **MOF** sommelière de l’histoire. Son parcours ? Après ses études, la jeune femme prend une année sabbatique, enchaine les petits boulots et découvre les métiers de la restauration. Déjà, "c’est le vin qui lui parle", raconte-t-elle. Elle décide alors de passer un master de gestion hôtellerie-restauration. Chez les célèbres traiteurs Potel et Chabot, où elle travaille comme maitre d’hôtel (à l’époque, impossible d’être caviste chez eux, "ils ne prenaient que des garçons"), c’est la révélation : on lui fait goûter lors du mariage de Bernard Arnaud une bouteille de **Château d’Yquem** 1937. "Un vin exceptionnel, se rappelle-t-elle. Ça a changé ma vie."

Après un an et demi en tant que sommellerie chez Jacques Thorel, chef étoilé "dur mais au grand cœur" qui lui apprend beaucoup, et un tour par le palace Georges V, elle est embauchée pour s’occuper de toute la carte des boissons du Rouge Tomate et part pour l’ouverture à New York du restaurant étoilé. "Je devais y rester 6 mois, j’y suis toujours", s’amuse-t-elle. Il faut dire qu’en 2008, New York redécouvre le vin : "J’ai tout de suite aimé la ville. J’avais un projet fantastique, d'énormes moyens, je pouvais promouvoir le vin bio, la biodynamie et j’y ai rencontré mon épouse !" Dans cette ville où "on peut tout faire si on a du talent", elle est notamment la **première Française** à obtenir un master de sommellerie états-unien.

The Dynamic Duo [#rougetomatenyc](https://twitter.com/hashtag/rougetomatenyc?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) [#wineenthusiast](https://twitter.com/hashtag/wineenthusiast?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw) @veronicastoler @pascalinelepeltier — at The Standard, East Village. [pic.twitter.com/lkVQqMrpJB](http://t.co/lkVQqMrpJB)

— Rouge Tomate Chelsea (@RougeTomateNYC) [11 juillet 2014](https://twitter.com/RougeTomateNYC/status/487401826418167808?ref_src=twsrc%5Etfw)

**"Écoutez les gars, moi j’y vais !"**  
En 2016, alors qu'elle s'occupe désormais du vin du restaurant Racines, à Tribeca, elle décide avec deux amis de se présenter au concours de MOF – "une façon de se rapprocher de la France." Eux se dégonfleront au dernier moment, mais Pascaline Lepeltier commence l’entrainement intensif, qui va durer deux ans. "Je leur ai dit : 'écoutez les gars, moi j’y vais !' C’est le diplôme qui m’intéressait le plus, ça va bien au-delà de la technicité savante, ça parle aussi beaucoup de transmission."  A ce sujet, quel modèle choisir, dans un métier qui évolue mais reste très masculin (seulement un tiers des **œnologues** sont des femmes), et a fortiori, dans le milieu des concours ? La sommelière peut compter sur quelques amies du métier, comme **Paz Levinson**, sommelière argentine réputée. Ou encore **Véronique Rivest**, première femme à avoir concouru à la finale du meilleur sommelier du monde. "Une énorme source d’inspiration, un modèle", qui va d’ailleurs l’entrainer chez elle pendant une semaine.

Pour autant, Pascaline Lepeltier n’a jamais ressenti le fait d’être une femme sommelière comme une difficulté. "Le problème du manque de représentation féminine existe mais il est structurel, pas particulièrement lié au monde du vin", explique-t-elle. Et précise : "Comme partout, on est surtout beaucoup moins nombreuses à arriver à la tête d’une entreprise. Pareil pour les concours, qui demandent beaucoup de temps et beaucoup d’investissement personnel. C’est sûr que c’est un sujet sur lequel la sommellerie doit aussi progresser." Avec, comme nouvel exemple, Pascaline Lepeltier, première femme à avoir été élue MOF le 30 septembre 2018.

[SOMMELIER] La finale du MOF catégorie sommellerie avait lieu hier au Château de Fonscolombe. EuroCave félicite les 4 lauréats !!  
Pascaline Lepeltier, Jean-Baptiste Klein, Éric Goettelmann, Nicolas Vialettes [pic.twitter.com/eTvQ5r9FRv](https://t.co/eTvQ5r9FRv)

— EuroCaveProfessional (@EuroCavePro) [2 octobre 2018](https://twitter.com/EuroCavePro/status/1047153032159485953?ref_src=twsrc%5Etfw)

 Evidemment que je suis super fière, affirme-t-elle. Mais je crois que j’aurais été encore plus fière si je n’étais pas seule." Ce qui la touche aussi beaucoup, ce sont "les nombreuses jeunes femmes que je ne connaissais pas [qui] m’ont contactée par Instagram, ou Facebook, pour me dire que j’étais une inspiration." A la fin de notre interview, Pascaline s’excuse : "Je suis désolée, je dois filer… J’ai un entrainement de dégustation à l’aveugle." Le 11 novembre prochain, elle disputera un nouveau concours :  la finale du meilleur sommelier de France. Elles seront **deux femmes en finale**. Une première. Encore.