

Refllet

L'UNIVERS D'ANGELUS





MARGOT ROBBIE

CHANEL



J12

UNE HISTOIRE DE SECONDES

MOUVEMENT AUTOMATIQUE MANUFACTURE

MONTRE EN CÉRAMIQUE HAUTE RÉSISTANCE. FABRIQUÉE EN SUISSE. GARANTIE 5 ANS.



Au-delà des Millésimes rares
RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE



98/100
JAMES SUCKLING.COM

95/100
Robert Parker
WINE ADVOCATE

18,5/20
Janis Robinson.com

Grand Siècle N°22 en magnum. En allocation.
www.laurent-perrier.com - @ #grandsiecle

Photographe Iris Velghe - Conception LUMA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Ce nouveau numéro de *Reflét* a été pensé et conçu dans la continuité du premier opus. C'est le même esprit d'ouverture et de partage qui a présidé à sa réalisation. Ouverture vers des univers, des savoir-faire, des talents qui inspirent les équipes d'Angelus au quotidien : partage avec nos lecteurs de nos coups de cœur, de nos rencontres, de nos réalisations – sources de fierté – et de notre vision de l'avenir.

La passion pour le travail de la vigne et l'élaboration de grands vins est un formidable moteur. Porter cet héritage familial pour le transmettre et perpétuer l'histoire constitue un chemin de vie. Pour continuer à avancer, il nous faut regarder le monde qui nous entoure et appréhender les ressorts de notre époque. Les capacités d'analyse, d'adaptation et d'anticipation sont capitales. *Reflét* veut aussi témoigner de cette dimension qui conditionne le quotidien de notre domaine.

La prise de conscience des enjeux environnementaux et climatiques est à présent réelle et profonde : nous savons qu'il va nous falloir repenser les modèles et les structures de nos sociétés. À Angelus, où nos jours sont rythmés par le travail de la terre au fil des saisons et des années, le respect des cycles de la nature et la préservation de notre environnement sont, depuis bien longtemps déjà, une préoccupation centrale. Nous nous réjouissons que cette préoccupation soit à présent de plus en plus partagée à travers le monde.

C'est ainsi que, dans ce deuxième numéro, nous avons donné la parole à l'environnement et ses enjeux cruciaux, en vous dévoilant, par exemple, notre récente démarche vers l'agroforesterie, notre approche du localisme et de la saisonnalité dans nos restaurants, ou encore au travers d'un entretien avec une grande cavalière profondément attachée au monde animal.



→ STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL.

Être lucides et réactifs, comprendre, faire preuve de souplesse, rester sereins dans les moments difficiles tout en gardant toujours l'espoir et l'énergie d'apporter du changement : voilà ce que le terroir d'Angelus et notre vie à son service nous enseignent depuis huit générations. Parce que nous sommes un domaine familial, nous avons au plus profond de nous-mêmes, ancrée dans notre mémoire collective, cette capacité à voir plus loin. Au-delà des modes et des phénomènes ponctuels, elle nous aide à nous inscrire dans un temps long et à puiser dans notre passé la force d'aborder l'avenir avec un optimisme équilibré par la prudence teintée d'expérience.

Le temps écoulé cette dernière année nous a paru être une éternité. Cela nous conduit collectivement à souhaiter savourer plus intensément que jamais ces menus plaisirs qui égaiant la vie quotidienne. Ce superflu qui s'avère parfois indispensable à qui souhaite profiter de ce que la vie nous offre de beau et de bon, quand bien même il s'agirait de plaisirs éphémères et fugaces. Nous voulons ici vous faire partager quelques-unes de ces distractions que sont l'artisanat, la gastronomie, l'architecture et le cinéma. Notre définition de « l'art de vivre à la française ».

Nous vous souhaitons une agréable lecture, et espérons vous faire partager cette sensibilité qui nous caractérise et que nous défendons avec enthousiasme et passion.

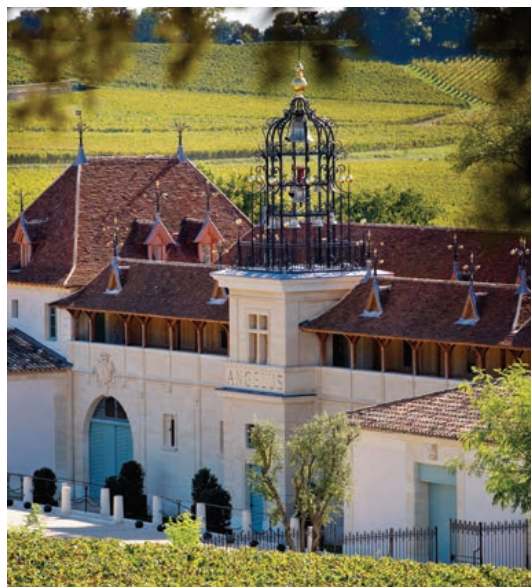
Stéphanie de Bouard-Rivoal
Présidente

This latest edition of *Reflét* follows on from our first one and was produced in the same spirit of openness and sharing. It opens out onto other worlds, areas of savoir-faire and talent which inspire our teams at Angelus every day. It is also an invitation to readers to get to know our *coups de cœur* and find out about some of the fascinating personalities we have met. At the same time, we wanted to share in these pages our achievements and successes and our vision for the future.

The passion we feel for our work in the vines and for making great wines is our driving force. Taking the family heritage forward in order to one day pass it on and ensure its continuation and legacy is a life journey. To continue to advance, we need to look around us and take in what we can learn from the world of today. Capacities for analysis, adaptation and anticipation are key. In *Reflét* we also wish to share our own view of this dimension that affects the day-to-day existence of our wine estate.

Today, there is a real, profound concern for the environment and the climate. We are conscious that society's models and structures will need rethinking. At Angelus, where our work in the vines is conditioned by the seasons and the years, respect for nature's cycles and the preservation of our environment have been, for a very long time now, a central concern. We are delighted that this concern is now shared more and more around the world.

We have thus given the environment a special focus in this second edition of *Reflét*. We highlight the initiatives we have taken in the fields of agro-forestry, localism and promoting seasonal produce in our restaurants. An interview with a famous show-jumper closely attached to the animal world is also featured.



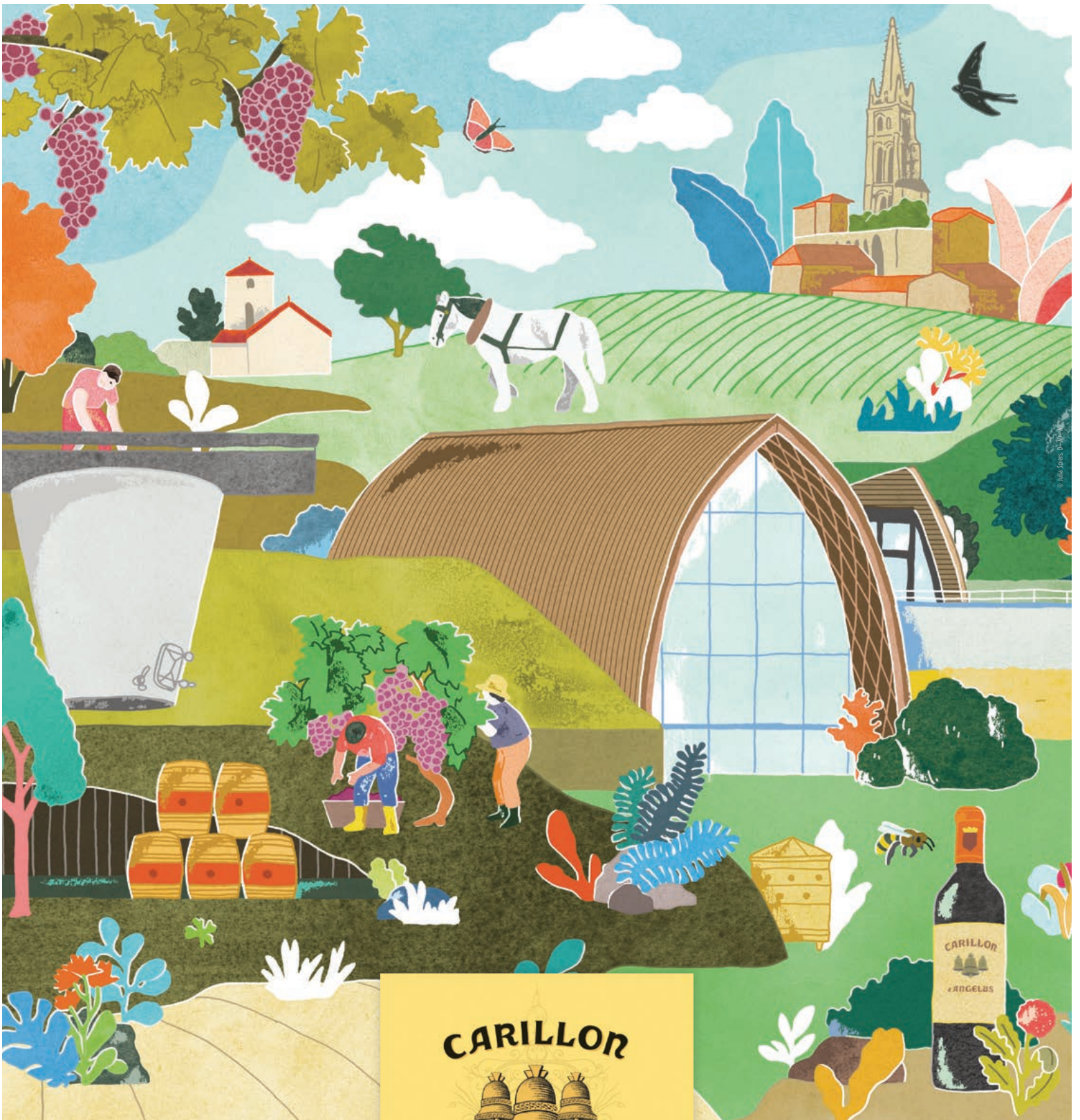
→ CHÂTEAU ANGELUS.

The Angelus terroir, and the work we have done over eight generations to preserve it, has taught us lucidity and reactivity. We have learnt to understand, be flexible and stay calm when the going gets tough, while remaining hopeful and ready to make changes. As a family wine estate, we possess deep within us, anchored in our collective memory, the capacity to see far ahead. This helps us to cast our eyes to the future, beyond the fashions and fads, and to commit to the long-term, while drawing from our past the strength we need to confront the future with optimism –an optimism that is balanced by a cautiousness gleaned from experience.

This last year has seemed like an eternity for us, making us wish to savour more intensely than ever those tiny pleasures that bring joy to our daily lives. These may be non-essential pleasures, but they are sometimes necessary for those who enjoy the finer things in life, however short-lived or fleeting they may be. It is our wish that, in this edition, you share with us some of these finer things, from the works of special artisans to fine-dining, architecture and cinema. In short, what we define as *l'art de vivre à la française*.

We wish you happy reading and very much hope that you share with us this sensibility, which is our mark, and which we defend with enthusiasm and passion.

Stéphanie de Boüard-Rivoal
President



Carillon d'Angelus marche dans les pas de son illustre aîné, Château Angelus, tout en déployant un style bien affirmé, empreint d'élégance et de complexité.

WWW.ANGELUS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Reflét

NUMÉRO 02 / 2021-2022

REFLET EST ÉDITÉ PAR CHÂTEAU ANGELUS SA
REFLET IS PUBLISHED BY CHÂTEAU ANGELUS SA

Directrice de la publication

Publishing director

Stéphanie de Bouïard-Rivoal

Rédactrice en chef

Editor

Caroline Brun, Agence Forum News

Photographes

Photographs

Alain Benoit • Boris Allin • Frédéric Guy • Lucas Muller • Studio Claude Prigent
Benoît Granier • Heurisko • Olivier Roux • Pmonetta • phvaouessantamaria • DR Victor Gingembre
Mathieu Garçon • Crédit Angelus

Réalisation

Produced by

Studio Dada : Amélie Faurens et Xavier Jacono

Impression

Printing

Korus Imprimerie, Eysines, France, certifié Imprim'Vert®,
impression avec encres végétales sur papier issu de forêts gérées durablement.

Contributeurs

Contributors



**CAROLINE
BRUN**

Présidente fondatrice
de l'agence de presse
Agence Forum News



**MAGUELONE
BONNAUD**

Journaliste culture



**GUILLAUME
CROUZET**

Journaliste lifestyle,
fondateur du mensuel
Elle à table



**GÉRARD
MUTEAUD**

Journaliste vin



**MAXENCE
LOGEAIS**

Étudiante
à Sciences Po Lille



**MARC
CHALAMET**

Correspondant
à New York



©FranckHamel



STURIA

ÉLEVEUR, PRODUCTEUR
ET SÉLECTIONNEUR-AFFINEUR DE CAVIAR FRANÇAIS

www.sturia.com



SOMMAIRE
CONTENTS

Actualités

Latest news

Le millésime 2021
The 2021 vintage

PAGE 13

Culture

PAGE 14



Une cuvée d'exception
en hommage à une femme
extraordinaire

An outstanding cuvée to honour
the memory of an
extraordinary woman

PAGE 18



Gros plans sur

Spotlight on

Coup de foudre à Angelus
Foudres make a striking
debut at Angelus

PAGE 22

Du bon usage
de la biodiversité
Making good use
of biodiversity

PAGE 26

Un bordeaux élaboré
comme un grand cru
A Bordeaux made
as a Grand Cru

PAGE 30

Le Gabriel : les coulisses
d'une étoile éclair
Backstage with
a bright Michelin star

PAGE 32

Temporali- té

Temporality

Saint-Louis, cinq siècles
d'art de vivre à la française
Saint-Louis, five centuries
of art de vivre à la française

PAGE 38

Deux pâtisseries créatifs
revisitent le macaron
Two creative pastry chefs
revisit the macaroon

PAGE 44



Elles murmurent
à l'oreille des chevaux
They whisper in the ears
of horses...

PAGE 48

Cartier sublime l'intemporel
Cartier's timeless timepieces

PAGE 57

Les maîtres du bois
The wood masters

PAGE 60

SOMMAIRE

CONTENTS

Une maison secrète
au cœur de Saint-Émilion
*A secret house in the heart
of Saint-Émilion*

PAGE 64

Escapade en Alsace
Escape to Alsace

PAGE 68



Château Angelus 1945 :
le goût de l'histoire
*A taste of history
on the palate*

PAGE 76

Port- folio



Les sculptures de
Victor Gingembre
*« La valeur n'attend pas
le nombre des années »*

*The sculptures
of Victor Gingembre,
"Valor doesn't await
the passing of years"*

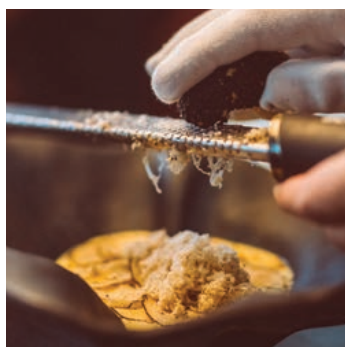
PAGE 83

Per- sonna- lités

Personalities

Christopher Coutanceau,
cuisinier-pêcheur
*Christopher Coutanceau
cook-fisherman*

PAGE 92



Guillaume Gé
Guillaume Gé

PAGE 98

Famille Borsarello
Borsarello family

PAGE 104

Michael G. Wilson
Michael G. Wilson

PAGE 108

No Time To Die :
James Bond & Château Angelus
No Time To Die:
James Bond & Château Angelus

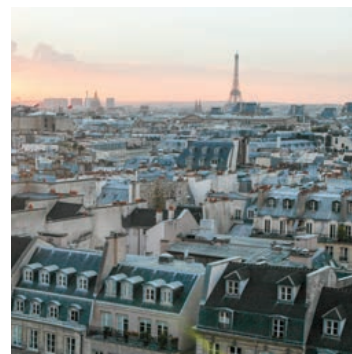
PAGE 112

Guillaume & Anselme
Selosse
*Guillaume & Anselme
Selosse*

PAGE 114

Gaspard Koenig,
entretien croisé
*Gaspard Koenig,
joint interview*

PAGE 120



Tra- Vel

Les adresses d'Angelus
à Paris
*Standout
Paris addresses*

PAGE 125

Ac- *tuali-* tés

Latest news



→ RAISINS SUR LA TABLE DE TRI.
GRAPES ON THE SORTING TABLE.

01.

Le millésime 2021 : L'inattendu

Les vendanges ont démarré le 21 septembre par les merlots les plus précoces, issus de nos jeunes vignes.

Malgré une climatologie instable, c'est sous un temps ensoleillé que nous avons ramassé les premiers Bouchets (Cabernets Francs), signatures d'Angelus, apportant la fraîcheur, l'élégance et l'équilibre à nos vins.

Cette année encore, le tri optimal nous permet de récolter de magnifiques baies, au prix cependant d'une sélection drastique qui implique une baisse de volume sensible.

2021 vintage: *"L'inattendu"*

The harvest began on 21st September for the earliest ripening Merlot, from the youngest vines.

In spite of unsettled weather, we harvested in bright sunshine. We brought in the Bouchet (Cabernet Franc), the hallmark signature of Angelus, which gives freshness, elegance and balance to our wines.

Once again, this was a year in which optimal sorting enabled us to harvest magnificent grapes. However, this was at the cost of a drastic selection which implies a significant drop in volume.



Pablo Picasso (1881-1973), *Nature morte*, 1923
 Reproduction d'une peinture de Picasso selon
 la technique suivante : estampe, épreuve gouache
 appliquée au pochoir sur papier vélin. Épreuve
 numérotée « 90/100 », signée, 50,4 x 59,2 cm.
 Paris, musée national Picasso - Paris.
 Photo (C) RMN-Grand Palais/Thierry Le Mage
 © Succession Picasso 2020.

Pablo Picasso (1881-1973) *Nature morte* - 1923
 Reproduction of a Picasso painting using the
 following technique: Gouache print applied to
 stencil on vellum. Numbered print "90/100",
 signed, 50.4 x 59.2cm
 Paris, Musée National Picasso - Paris
 Photo (C) RMN-Grand Palais / Thierry Le Mage
 © Succession Picasso 2020

02. Culture

Picasso : regards nouveaux

Bordeaux et Paris ont décidé de mettre Picasso à l'honneur. D'abord, à Paris, avec une exposition événement déclinée pendant un an. Organisée simultanément dans deux lieux, les musées Rodin et Picasso, elle propose une rencontre inédite entre ces artistes dont les œuvres et les inventions formelles ont marqué un tournant dans l'art moderne. Elle met en lumière des convergences inattendues dans les processus créatifs des deux artistes. Ensuite à Bordeaux où la Cité du vin présentera des œuvres du maître espagnol, en explorant la présence du vin dans ses créations multiformes à travers quatre thèmes : entre ciel et terre, l'attrait du populaire, l'ivresse des formes et le vin des dieux. Angelus se réjouit d'être mécène de cette monographie inédite et ainsi de montrer son attachement à l'art.

DU 19 MAI 2021 AU 2 JANVIER 2022,
 MUSÉE PICASSO ET MUSÉE RODIN À PARIS.
 15 AVRIL AU 28 AOÛT 2022, CITÉ DU VIN À BORDEAUX.

Picasso: new angles

Bordeaux and Paris have both chosen to showcase some of Picasso's works. Firstly in Paris, with an exhibition-cum-event divided between two venues for a period of one year. Organised simultaneously in the Rodin and Picasso Paris museums, it offers a unique encounter between two artists whose works and formal invention marked a turning point in modern art. It highlights the unexpected convergences of the creative processes of the two artists. Then, in Bordeaux, the Cité du Vin will present works by the Spanish master, exploring the presence of wine in his multiform creations across four themes: between sky and land, the allure of *le populaire*, the intoxication of forms, and the wine of Gods. Angelus is thrilled to be a sponsor of this unique monograph and thus show its deep attachment to art.

FROM 19TH MAY 2021 TO 2ND JANUARY 2022,
 MUSÉE PICASSO AND MUSÉE RODIN IN PARIS.
 15TH APRIL TO 28TH AUGUST 2022, CITÉ DU VIN IN BORDEAUX.



Gabriel Loppé (1825-1913), *Paris la nuit*, vers 1889. France, Paris, musée d'Orsay.
© RMN - Grand palais (musée d'Orsay)/Alexis Brandt.

Enfin le cinéma ! Arts, images et spectacles en France, 1833–1907

L'exposition nous replonge dans les premières années du cinéma en France. Elle renseigne sur la production cinématographique de l'époque et retrace une partie de l'histoire des arts depuis l'invention de la photographie. Des thèmes clés sont mis en avant, à l'image de la fascination pour la ville. Près de quatre cents œuvres sont présentées, issues d'auteurs anonymes ou célèbres – comme Charles Pathé, Louis Lumière ou Camille Pissarro. Un retour aux sources du septième art.

DU 28 SEPTEMBRE 2021 AU 16 JANVIER 2022
AU MUSÉE D'ORSAY À PARIS.

Finally cinema! Arts, images and shows in France, 1833–1907

The exhibition takes us back to the early years of cinema in France. It shows the cinematographic production of the time and focuses on a period of art history dating from the invention of photography. The key themes of the era are highlighted, such as the fascination for the city. Around 400 works created by artists, both anonymous and famous, such as Charles Pathé, Louis Lumière and Camille Pissarro, are presented. Enjoy a journey back to the beginnings of the 7th art.

28TH SEPTEMBER 2021 – 16TH JANUARY 2022, MUSÉE D'ORSAY.

Rétrospective de l'artiste Constable

La Royal Academy of Arts célèbre le travail du Britannique John Constable, avec lequel elle partage un passé commun. En effet, le jeune homme y a été élève puis membre associé, et il a trouvé en Joshua Reynolds, premier président de l'Académie, un modèle. L'exposition revient sur les productions de la fin de la vie de l'artiste, qui sont marquées par une diversification des pratiques : l'aquarelle et la gravure occupent notamment une place importante.

DU 30 OCTOBRE 2021 AU 13 FÉVRIER 2022, ROYAL ACADEMY OF ARTS À LONDRES.

Late Constable

The Royal Academy of Arts celebrates the works of the British painter John Constable, with whom it shares a common past. The young painter was brought up there and became an associate member. In Joshua Reynolds, the first president of the Academy, Constable found his model. The exhibition features the works that the painter made towards the end of his life and in which a diversification of practices is displayed. Water colours and engravings make up the large part.

30TH OCTOBER 2021 – 13TH FEBRUARY 2022, ROYAL ACADEMY OF ARTS, LONDON



John Constable, *Stonehenge*, 1835. Watercolour, 38.7 x 59.7 cm. Victoria and Albert Museum, London. Bequeathed by Isabel Constable, daughter of the artist. © Victoria and Albert Museum, London.



© Culturespaces - E. Spiller

Monet, Renoir... Chagall : voyages en Méditerranée

Depuis leur ouverture en juin 2020 au sein de la base sous-marine de Bordeaux, les Bassins de Lumières proposent des expériences immersives. Cette nouvelle création numérique entraîne le visiteur d'un courant artistique vers un autre, de l'impressionnisme, avec Monet et Renoir, au divisionnisme, avec Signac et Cross, en passant par le fauvisme, avec Camoin, Derain, Vlaminck, Marquet... Ou comment chaque artiste participe à l'invention de la modernité picturale au contact des paysages méditerranéens.

DU 19 MAI AU 2 JANVIER 2022,
BASSINS DE LUMIÈRES À BORDEAUX.

Monet, Renoir and Chagall. Journeys in the Mediterranean

Since it opened in June 2020 inside Bordeaux's submarine base built in World War Two, the Bassins de Lumières offers visitors immersive experiences. This new digital creation takes the visitor from one artistic movement to another, from Impressionism with Monet and Renoir to Divisionism with Signac and Cross, via Fauvism with Camoin, Derain, Vlaminck and Marquet. A creation which shows how each artist participated in the invention of pictorial modernism through their contact with Mediterranean landscapes.

FROM 19TH MAY 2021 TO 2ND JANUARY 2022,
BASSINS DE LUMIÈRES IN BORDEAUX.

Leonardo y la copia de la Mona Lisa

Le sujet part d'un constat étonnant : la copie de *La Joconde* représentée au musée du Prado date de l'époque du génie italien, et a été produite au sein même de son atelier. Le musée espagnol s'intéresse donc à un sujet méconnu : les copies des œuvres de Léonard de Vinci, réalisées avec son consentement dans son atelier. Une occasion de découvrir différemment cet artiste légendaire alors que l'on vient de fêter le cinq-centième anniversaire de sa mort.

DU 28 SEPTEMBRE 2021 AU 23 JANVIER
2022, MUSÉE DU PRADO À MADRID.

Leonardo and the copy of the Mona Lisa

The subject comes from an astonishing realisation: the copy of *La Gioconda* displayed in the Prado museum dates from the time of the Italian genius and was produced within his workshop. The Spanish museum thus researched a little known subject: the copies of the works of Léonard de Vinci, created with his consent in his own workshop. A chance to discover in a different way this legendary artist, while the 500th anniversary of his death has just been celebrated.

28TH SEPTEMBER 2021 - 23RD JANUARY
2022, MUSEO DEL PRADO, MADRID.



William Hogarth, *A scene from the beggar's opera*, 1731. © Tate Museum.

Hogarth and Europe

Le musée londonien offre un regard neuf sur le siècle des Lumières en Europe. L'exposition rassemble les œuvres de peintres contemporains des évolutions du XVIII^e siècle, à la tête desquels le Britannique William Hogarth. Ce membre de l'école anglaise de peinture est resté célèbre pour ses caricatures satiriques et son regard critique sur la société qui l'entoure. Ce tableau de la société de l'époque est complété par les œuvres d'artistes européens, à l'image du Vénitien Francesco Guardi ou du Français Jean Siméon Chardin.

DE 2 NOVEMBRE 2021 AU 20 MARS 2022, TATE MUSEUM À LONDRES.

Hogarth and Europe

The London Tate offers a new view of the Age of Enlightenment in Europe. The exhibition brings together the works of contemporary painters of the 18th century evolutions, headed by the British painter William Hogarth. This member of the English school of painting has remained famous for his satirical caricatures and his critical portrayal of the society in which he lived. This depiction of 18th century society is complemented by the works of European artists, such as the Venetian Francesco Guardi and France's Jean Siméon Chardin.

2ND NOVEMBER 2021 – 20TH MARCH 2022, TATE MUSEUM LONDON.



William Hogarth, *The Painter and his Pug*, 1745. © Tate Museum.



→ LE MILLÉSIME 2016 DÉCLINÉ EN BOUTEILLES, MAGNUMS, DOUBLES MAGNUMS ET IMPÉRIALES NUMÉROTÉS.
THE 2016 VINTAGE CAME IN NUMBERED BOTTLES, MAGNUMS, DOUBLE MAGNUMS AND IMPERIALS.

03.

Une cuvée d'exception en hommage à une femme extraordinaire

En 1921, Élisabeth Bouchet épouse Maurice de Boüard de Laforest et découvre Saint-Émilion. Se passionnant pour la nature, la jeune femme s'attache rapidement à sa terre d'adoption. C'est à elle que l'on doit l'acquisition du « clos Angelus », qui donnera son nom définitif au domaine que la famille cultive déjà depuis quatre générations, connu jusque là sous le nom de Mazerat. « Bouchet », son patronyme, est également le nom local du Cabernet Franc à Saint-Émilion.

Pour rendre hommage à sa jeune épouse, Maurice de Boüard de Laforest décide de replanter ce cépage sur une importante parcelle. Ce geste d'amour se révéla aussi un trait de génie : en augmentant la part de Cabernet Franc, il venait de donner à Château Angelus sa signature si caractéristique, sa complexité, sa vivacité, sa profondeur et son élégance.



→ ÉLISABETH BOUCHET, 1887-1981

À la mort de son cher époux, Elisabeth lui succèdera à la tête du domaine qu'elle agrandira et embellira avec un dévouement et une opiniâtreté sans failles, avant de le transmettre à ses enfants.

Pour son arrière-petite-fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui poursuit à son tour l'œuvre familiale, Elisabeth Bouchet est une source d'inspiration constante. Et c'est en son honneur qu'elle a créé « Hommage à Elisabeth Bouchet ». Une cuvée 100 % Cabernet Franc, cépage exigeant et délicat qui récompense superbement ceux qui savent le révéler.

Cette cuvée d'exception ne sera produite que dans les années permettant une expression parfaite du « Bouchet » et à raison de quelques barriques seulement. En 2016, le premier millésime est décliné en bouteilles, magnums, doubles magnums et impériales numérotés. Les Cabernets Francs subjuguent par leur niveau de qualité : un touché de tannins cachemire, une grande suavité, des notes d'épices, une longueur qui prend des allures d'éternité.

An outstanding cuvée to honour the memory of an extraordinary woman

In 1921, Elisabeth Bouchet married Maurice de Boüard de Laforest and in so doing she discovered Saint Emilion for the first time. As an avid nature-lover, the young woman quickly became attached to the land of her new home. It was Elisabeth who was the driving force behind the acquisition of Clos Angelus, which gave the definitive name to the wine estate that the family has now grown for four generations. Bouchet is also the local name for Cabernet Franc in Saint Emilion.

As a homage to his young wife, Maurice de Boüard de Laforest chose to replant a large plot of the estate with this grape variety. This loving gesture turned out to be a stroke of genius. By increasing the proportion of Cabernet Franc, he had given Château Angelus its hallmark trait of complexity, vivacity, depth and elegance. On the death of her beloved husband, Elisabeth took over the estate, which she extended and embellished with faultless devotion and tenacity, before finally passing it down to her children.

For Stéphanie de Boüard-Rivoal, her great grand-daughter, whose turn it is today to continue the family work, Elisabeth Bouchet is a constant source of inspiration. And it is in honour of her memory that she created *Hommage à Elisabeth Bouchet*, a cuvée made up 100% of Cabernet Franc, a demanding and delicate grape variety, which so magnificently rewards those who know how to nurture it and reveal all its qualities.

This outstanding cuvée is only produced in vintages in which the optimal expression of the Bouchet variety is achieved. Only a few barrels are made. For the first vintage, the 2016, which came in bottles, magnums, double magnums and imperials, the Cabernet Franc displayed mesmerising quality: a texture of cashmere tannins, wonderful smoothness, notes of spices and a length on the palate that is simply never-ending.

→ UNE CUVÉE D'EXCEPTION UNIQUEMENT PROPOSÉE EN COFFRET INDIVIDUEL.
AN OUTSTANDING CUVÉE ONLY AVAILABLE IN SINGLE BOTTLE CASES.



Gros *plans* sur

Spotlight on

Coup de foudre à Angelus
Foudres make a striking debut at Angelus

Du bon usage de la biodiversité
Making good use of biodiversity

Un bordeaux élaboré
comme un grand cru
*A Bordeaux elaborated
as a Grand Cru*

Le Gabriel : les coulisses d'une étoile éclair
Backstage with a bright Michelin star

COUP DE FOUDRE À ANGELUS

Foudres make a striking debut at Angelus

GÉRARD MUTEAUD

L'élevage est l'une des étapes clés du processus d'élaboration du vin. Après la fermentation, c'est le moment où les tanins se polissent, les arômes se précisent et se stabilisent. Une phase capitale pour les grands vins capables, à l'instar d'Angelus, de vieillir des décennies durant. À Saint-Émilion, l'élevage traditionnel se déroule en barriques de 225 litres, dont on choisit soigneusement l'origine et la chauffe afin d'éviter que le bois ne prenne le pas sur l'expression du terroir recherchée.

Pour la première fois en 2018, le chai de première année d'Angelus s'est ouvert à de nouveaux contenants : deux foudres de 30 hectolitres chacun. « *Le vignoble d'Angelus se compose d'une forte proportion de "Bouchets" (nom du Cabernet Franc très souvent donné sur la rive droite), un cépage exigeant, qui lui apporte ses arômes purs et frais, légèrement mentholés et épicés, explique Hubert de Boüard de Laforest. Stéphanie souhaitait réfléchir à une mise en avant de ces qualités dans sa quête d'élégance pour Angelus. L'idée retenue fut de modifier le rapport bois-vin avec l'introduction de deux foudres. Nous les avons d'abord éprouvés à titre expérimental, l'un avec les merlots, l'autre avec nos plus vieilles vignes de "Bouchets". Nous avons très vite constaté que si le résultat n'était pas particulièrement marquant pour les premiers, il était assez spectaculaire pour les seconds, avec une pureté aromatique et une tension inégalées.* »

Un troisième et un quatrième foudres ont donc fait leur entrée dans le chai afin d'y élever la moitié des "Bouchets". L'oxydation est ainsi ménagée, le travail se fait sur la réduction, l'apport d'oxygène étant alors atténué. La dégustation du millésime 2020 confirme que l'orientation choisie est la bonne. Jamais Angelus n'a affiché un tel éclat dès son plus jeune âge. « *C'est frappant au nez comme en bouche, confirme Benjamin Laforêt, responsable vinicole du domaine. La micro-oxygénation y est moindre qu'en barrique. Côté tanins, on perçoit d'emblée la structure ; en bouche, l'onctuosité se manifeste graduellement. Sa mise en place, multidimensionnelle, demande un peu plus de temps mais révèle une tension et une énergie qui surprennent et impressionnent.*



→ HUBERT de BOÛARD de LAFOREST

La dégustation du millésime 2020 confirme que l'orientation choisie est la bonne. Jamais Angelus n'a affiché un tel éclat dès son plus jeune âge.

L'excès de bois peut masquer les arômes particulièrement subtils du "Bouchet" dans certains millésimes. Nous préservons ainsi le côté ciselé, les tanins de ce cépage si particulier, exceptionnel, raffiné, délicat, épicé, mais souvent capricieux. Des foudres seuls ne permettraient pas la définition recherchée. Mais avec la moitié des "Bouchets" en foudre, le gain est évident ». De quoi conforter la jeune dirigeante dans un choix qui fait écho à une anecdote ancrée dans la lignée familiale. Lumineux comme un coup de foudre.

The ageing process is one of the key stages in winemaking. It begins just after the fermentation and helps refine the wine's tannins and enables the aromas to become more distinct and stable. This is a crucial process for great wines, such as Angelus, which have the capacity to age in bottle over decades. In Saint-Émilion, the ageing traditionally takes place in 225-litre barrels, the origin and char of which are carefully chosen to avoid oaky flavours dominating the terroir expression in the wine.

In 2018, for the first time at Angelus, two 30-hectolitre foudres were incorporated into the first-year ageing cellar. *"The Angelus vineyard is made up of a high proportion of Bouchet (the name frequently used for Cabernet Franc on Bordeaux's Right Bank), a demanding variety which brings pure, fresh aromas to the wine",* explains Hubert de Boüard. *"Stéphanie de Boüard-Rivoal wanted to look at how these particular qualities could be brought to the fore in her quest for elegance in the wines of Angelus. It was decided to modify the ratio of wood to wine through the introduction of two foudres. We first trialled them, one with Merlot and the other with grapes from our oldest Bouchet vines. We quickly noted that while the results for the Merlot were not particularly striking, they were quite spectacular for the Cabernet Franc, which showed exceptional aromatic purity and tension".*

A third and then a fourth were added to the cellar, so that half of all the Bouchet is now aged in them. In this way, oxidation is carefully controlled -the ageing of the wine in foudres is done reductively, since the wine has less contact with oxygen. The tasting of the 2020 vintage has confirmed that this new strategy is a successful one. Never before has the wine of Angelus displayed such vibrancy at such a young age. *"It's really striking, on both the nose and the palate",* confirms Benjamin Laforêt, the estate's wine production manager. *"Micro-oxygenation is lesser in foudres than in barrels. The tannic structure is immediately perceptible. The smoothness of the wine's texture in mouth comes through progressively. With its multi-dimensional facets the wine needs a bit more time to settle into place, but it reveals amazing and impressive tension and energy. Too much oak can mask the distinct, subtle aromas of Bouchet, in some vintage. We are thus able to preserve the chiselled tannins of this very special, unique grape variety, which is refined, delicate and spicy but often tricky to grow.*





→ LES FoudRES DANS LE CHAI DE PREMIÈRE ANNÉE.
FOUDRES IN THE FIRST YEAR CELLAR.

The tasting of the 2020 vintage has confirmed that this new strategy is a successful one. Never before has the wine of Angelus displayed such vibrancy at such a young age.

Foudres alone do not bring that characteristic definition in the wine that is so much sought-after. But with half of the Bouchet aged in foudres, the gain is clear to see". A vindication then of Angelus's young President's decision, and a change of strategy that echoes a past chapter in the history of this family estate.

DU BON USAGE DE LA BIODIVERSITÉ À ANGELUS

Making good use of biodiversity

CAROLINE BRUN



La raison d'être du vigneron est d'exploiter la terre afin d'obtenir une qualité de raisins telle que le meilleur vin possible sera produit. Pour cela, il faut un sol, un cépage, un climat et la main experte de l'homme. Les interactions entre tous ces éléments relèvent d'une alchimie subtile. Favoriser un sol vivant et pourvu en matières organiques, maintenir son parfait équilibre sont l'objet d'un savoir précis, technique, et d'une réflexion enrichie par l'observation et l'expérience accumulées au fil du temps : car ce qui peut sembler parfait en théorie ne conviendra pas nécessairement à la complexité végétale et tellurique de telle ou telle parcelle.

Depuis déjà plusieurs années, deux experts travaillent au Château Angelus pour œuvrer à un vignoble durable dans le respect de la biodiversité, meilleure alliée de la vigne. C'est la philosophie du domaine. Le premier, François Lézian, ingénieur agronome de formation, responsable du pôle viticole ; le second, Benjamin Laforêt, biologiste, responsable du pôle vinicole.

Un relief propice aux chauves-souris, des fleurs mellifères, des abris pour nombre d'oiseaux, ce qui réduit naturellement la pression parasitaire.

→ FRANÇOIS LÉZIAN, RESPONSABLE DU PÔLE VITICOLE ET BENJAMIN LAFORÊT, RESPONSABLE DU PÔLE VINICOLE.
FRANÇOIS LÉZIAN, VINEYARD MANAGER OF ANGELUS AND BENJAMIN LAFORÊT, VINIFICATION AND R&D MANAGER.



Aussitôt les vendanges terminées, ils mènent avec leurs équipes une opération essentielle pour la régénération des sols, le semis de « couverts végétaux » entre les rangs des vignes. « Vendanger, c'est exporter une matière première : le raisin. Il faut ensuite importer de nouveaux éléments naturels dans le sol pour maintenir l'équilibre du vignoble », explique François Lézian. Les 80 hectares de vignes que compte le domaine recevront ainsi plusieurs tonnes de semences, seigle forestier, vesce, pois fourrager, luzerne, trèfle, navette, moutarde, radis chinois et ray-grass (le gazon anglais), selon l'analyse minutieuse des besoins. « Un bon paysan est un paysan fainéant », résume Benjamin Laforêt, sous forme de boutade. Mais derrière le bon mot, il y a une évidence : quand la nature peut faire le travail de l'homme, il ne faut pas s'en priver. Car elle le fait très bien !

L'ensemencement des rangs va permettre d'aérer, de « décompacter » le sol, laissant ainsi l'eau s'infiltrer via des canaux naturels. L'apport hivernal et printanier de matières organiques servira d'engrais et nourrira le vignoble, le rendant plus résistant aux aléas climatiques. « Quand un homme est malnutri, affaibli, le jour où il rencontre une situation de crise, il en souffrira beaucoup plus qu'une personne en forme et bien nourrie. C'est exactement la même chose pour les sols, résume le biologiste. S'ils sont équilibrés, riches en matière organique, un phénomène "tampon" va se créer, permettant leur résistance à la sécheresse ou au contraire à l'excès d'eau. Dit autrement, si le sol est en bonne santé, la plante le sera également. »

Autre bénéfice de la biodiversité : elle est propice à l'implantation d'espèces animales qui régulent naturellement les populations de ravageurs des vignes, et limitent le recours aux produits phytosanitaires. Preuve que tous les parasites ne sont pas nuisibles. « Le problème n'est pas de détruire, mais de vivre avec les espèces commensales », ajoute Benjamin.

C'est aussi une des raisons pour lesquelles Château Angelus a mis sur pied un programme de plantation de haies et d'arbres au sein de ses parcelles : formidables niches écologiques, elles apportent au vignoble un relief propice aux chauves-souris, des fleurs mellifères, des abris pour nombre d'oiseaux, ce qui réduit naturellement la pression parasitaire.

« Toutes ces actions, auxquelles s'ajoutent des épamprages (*), les ébourgeonnages et dédoublages adaptés, au printemps, ainsi que les effeuillages pendant l'été, concourent à l'obtention de raisins de qualité, ainsi qu'à des équilibres optimaux. L'ensemble de ces mesures prophylactiques permet d'obtenir une vendange de très haute qualité », conclut François Lézian.

(*) L'ÉPAMPRAGE CONSISTE À DÉBARRASSER UN CEP DE VIGNE DES RAMEAUX AFIN DE FAVORISER LA MATURATION DES BRANCHES FRUCTIFÈRES PORTEUSES DE RAISIN. CETTE OPÉRATION S'EFFECTUE AU PRINTEMPS, DU DÉBOURREMENT À LA FLORAISON.

A vigneron's job is to farm the land in such a way that the highest quality of grapes can be produced. To manage this, the vigneron needs a certain type of soil, grape variety, climate and human skills. The interaction between these different elements produces a subtle alchemy. Farming a soil which is alive and made up of organic matter and maintaining it in perfect balance requires precise, technical expertise, together with carefully thought-out strategies that have been developed through years of observation and experience. What may look perfect in theory, may not actually suit the vegetal and telluric complexity of a particular plot of vines.

Since 2018, two experts in the matter have been working at Château Angelus to develop a sustainable vineyard that respects biodiversity, the vines' best ally. This is at the heart of the château's philosophy. One of the experts, François Lézian, an agricultural engineer by training, is the estate's vineyard manager. The second, Benjamin Laforêt, who is a biologist, is the estate's research and development technical coordinator and the site manager of the Carillon winery.

As soon as the harvesting of the grapes is finished, along with their teams they carry out a key task to ensure the regeneration of the vineyard's soils: the seeding of cover crops between the vines. *"When you harvest, you export a raw material: grapes. You then need to import new natural elements into the soil in order to maintain the vineyard's balance"*, explains François Lézian. The 80 hectares of vines that make up the estate therefore receive several tons of seeds (rye, vetch, field pea, alfalfa, clover, rape, mustard, daikon radish and ray-grass), based on a thorough analysis of the soil's needs. *"A good farmer is one who does nothing"* suggests Benjamin Laforêt provocatively. Though meant as a joke, there is some truth in his quip: when nature can do man's work for him, we shouldn't get in its way, because it does it very well!

Seeding in the rows enables aeration and de-compacting of the soil, thus allowing rainwater to penetrate through natural channels. The addition of winter and spring organic matter provides fertiliser and nourishes the vineyard, making it more resistant to the vagaries of the climate. *"When a person is malnourished and weak, the day that they're confronted with a health problem, they are likely to suffer much more than a fit, well-fed person. It's exactly the same for soils"*, the biologist continues. *"If the soils are balanced and rich in organic matter, a buffer effect is created, enabling resistance to drought on the one hand and to excess rainfall on the other"*. In other words, if the soil is in good health, the plant will be too.

A landscape that attracts bats, enhances the growth of melliferous flowers and offers shelter for numerous birds, resulting in a natural lowering of pest pressure in the vines.

Another benefit of biodiversity is that it offers shelter for wildlife, which regulates naturally vine pest populations and reduces the need to resort to phytosanitary products. This is proof that not all pests are harmful. *"The solution is not destroying pests but living with them"*, adds Benjamin.

This is also one of the reasons why Château Angelus believes in planting hedges and trees within its vineyards. They are wonderful ecological nesting sites. They provide a landscape that attracts bats, enhances the growth of melliferous flowers and offers shelter for numerous birds, resulting in a natural lowering of pest pressure in the vines.

"All these actions in the vineyard, plus appropriate de-suckering and de-budding of the vines in spring, along with de-leafing in summer, contribute to achieving high quality grapes and optimal balances. These measures to protect the health of the vine canopy enable a very high quality crop to be produced"*, concludes François Lézian.

(*) DE-SUCKERING CONSISTS IN REMOVING NON-FRUIT-BEARING SHOOTS FROM THE VINE, SO AS TO ENHANCE THE RIPENING OF THE GRAPES ON FRUIT-BEARING SHOOTS. THIS OPERATION IS CARRIED OUT IN SPRING BETWEEN THE BUDDING AND THE FLOWERING OF THE VINES.



Angelus et la responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

Angelus and Corporate Social Responsibility

JEAN-BERNARD GRENIÉ

La démarche environnementale est apparue dans la viticulture il y a une quarantaine d'années. Auparavant, les conditions objectives d'exercice de cette activité ne l'avaient pas permis.

À partir des années 1980 s'opère une prise de conscience : le terroir n'appartient pas aux hommes, ils en sont les simples dépositaires, et il convient de le transmettre intact aux générations futures. Les quantités d'engrais ainsi que le nombre de traitements diminuent, les rendements aussi. Le concept de qualité reprend le dessus. C'est l'ère de la « viticulture raisonnée », première ébauche d'une révolution qui s'annonce.

Le consommateur s'interroge désormais sur le contenu de la bouteille. On va donc assister à un passage progressif de traitements dits « conventionnels » à une viticulture « agrobiologique » : plus aucune molécule de synthèse ne sera rajoutée dans les vignes, on n'utilisera plus que des produits naturels.

La démarche est longue. Une succession d'expérimentations a permis d'évoluer vers des pratiques plus respectueuses. Depuis plusieurs années, Angelus s'inscrit dans une stratégie durable qui repose sur trois piliers indissociables : l'environnemental, le social et l'économie. La maîtrise de l'impact environnemental est un choix de vie, pour les familles, l'équipe, mais aussi pour les générations de vignerons à venir. Ce n'est pas une simple posture. Angelus doit être garant d'un avenir sûr et responsable.

Nous avons réappris comment le sol fonctionne et la vigne se protège. C'est le retour à un cadre naturel « traditionnel » : plantations d'arbres et de haies, où toute une faune jadis menacée retrouve désormais ses marques : oiseaux, chauves-souris, insectes, microbes, bactéries... tout ce monde prospère au service de la nature et, au final, de la plante.

Sur notre deuxième pôle d'activité – la restauration – qui est également le plus récent, nous avons aussi entamé une démarche écologiquement vertueuse. Au-delà de la priorité classique consistant à lutter contre le gaspillage alimentaire et à privilégier les produits locaux, bio ou issus d'une agriculture raisonnée, nous avons imaginé intégrer en amont de nos restaurants la production de nos propres fruits et légumes, d'une part, ainsi qu'un élevage de volailles et de porcs, d'autre part. En privilégiant ainsi dans nos approvisionnements des produits de qualité dont nous serons signataires, cette « ferme bio » nous permettra de recycler en aval nos déchets alimentaires – épiluchures comprises –, « bouclant ainsi la boucle » en un parfait cercle vertueux.

An eco-friendly approach to vine-growing first appeared around forty years ago. Before then, the operating conditions of this profession simply didn't allow it.

As from the 1980s, an awareness developed. Growers acknowledged that terroir didn't belong to man, he was simply its custodian. His duty was to pass it on intact to the future generations. Consequently, the amount of fertilisers used and the frequency of sprays decreased, while the size of crop yields became lower. The notion of quality was now more important than the volume of production. The term 'reasoned viticulture' (*viticulture raisonnée*) described this new approach, which marked the beginnings of a vine-growing revolution.

Consumers became more inquisitive. They now wanted to know what was going into the bottle. We were witnessing a gradual shift away from what are known as 'conventional' sprays towards an 'agro-organic' viticulture, i.e. no more synthetic molecules would be sprayed on the vines; only natural products would be used.

The change took a long time to complete. A succession of trials led to more eco-friendly practices emerging. For several years now, Château Angelus has implemented a sustainable strategy with three inseparable pillars at its base: the environment, social responsibility and the economy. Controlling our impact on the environment is a life choice, for families and the teams, as well as for the generations of vignerons to come. This is not posturing. Angelus must commit to a safe and responsible future.

We have relearnt how the soil functions and how the vines protect themselves. We have come back to a traditional natural vineyard setting, having planted trees and hedges within it, and in which an array of fauna, previously threatened, now finds its place again – birds, bats, insects, microbes and bacteria. All of this natural world prospers in the service of nature and ultimately of vines.

As regards the second area of our business activity: fine dining (also the most recent one), we have introduced an eco-friendly approach here, too. In addition to making the avoidance of food waste, and promoting local organic produce or that sourced from integrated farming our priorities, we have begun implementing a plan for our restaurants to grow their own fruit and vegetables, as well as to breed their own poultry and pigs. By supplying our own high quality produce, which will carry our own seal, this 'organic farm' will enable us to subsequently recycle any of our food waste (peelings included) and 'bring the process full circle', thus perfectly completing a virtuous cycle.



UN BORDEAUX ÉLABORÉ COMME UN GRAND CRU

A Bordeaux made as a Grand Cru

La famille de Boüard de Laforest, qui œuvre à Saint-Émilion depuis huit générations à l'élaboration de grands crus, fait aujourd'hui un pas de côté avec la création d'un nouveau vin en appellation Bordeaux. Tempo d'Angelus a été conçu comme une version épurée de ses illustres parents, Château Angelus et Carillon d'Angelus dont il partage la profondeur et la complexité tout en se voulant plus facile d'approche. Fruit des vignes de la propriété et de l'expertise de ses équipes, Tempo d'Angelus permettra à des amateurs exigeants de se régaler d'un vin structuré, précis et gourmand sans avoir à attendre 15 ou 20 ans, comme cela est fréquent pour les grands crus.

Ce nouveau vin est élaboré à partir de vignes situées à Saint-Magne-de-Castillon, Castillon-la-Bataille et à Sainte-Colombe à quelques kilomètres de Saint-Émilion sur de magnifiques coteaux argilo-calcaires. Ces parcelles ont été acquises par Angelus en 2017 dans l'optique précise de créer un vin en appellation Bordeaux, et ainsi, tout en élargissant la gamme d'Angelus, de contribuer, à travers le monde, au rayonnement de Bordeaux. Tempo d'Angelus est vinifié dans un chai spécifiquement conçu pour lui, au sein du **Chai Carillon**, où il bénéficie des dernières technologies et de tout le savoir-faire d'Angelus. Son habillage reprend les codes de ceux de ses prestigieux aînés. Au centre, on retrouve la cloche emblématique d'Angelus prise dans un mouvement de balancier pour évoquer le « tempo » singulier que ce nouveau vin apporte à la gamme.

Tempo d'Angelus est vinifié dans un chai spécifiquement conçu pour lui, où il bénéficie des dernières technologies et de tout le savoir-faire d'Angelus.



Tempo d'Angelus is vinified in a cellar which is specifically designed for this cuvée, where it benefits from state-of-the-art technology and all the savoir-faire of the Angelus team.

The family de Boüard de Laforest, which for eight generations has been solely dedicated to the production of great wines in Saint Emilion, today has taken a step in an alternative direction with the creation of a new wine under the Bordeaux appellation. *Tempo d'Angelus* has been created as a more streamlined version of its illustrious older siblings, Château Angelus and Carillon d'Angelus, with which it shares their characteristic depth and complexity, while offering at the same time a more approachable aspect. Produced from the great Angelus terroirs and made with the expertise of the estate's teams, *Tempo d'Angelus* will offer demanding wine lovers an attractive, well-structured, precise and hedonistic wine that doesn't require 15 or 20 years of cellaring to be enjoyed at its peak, as is often the case for the Grand Cru wines.

This new offering is produced from vines located at Saint-Magne-de-Castillon, Castillon-La-Bataille and Sainte-Colombe, a few kilometres from Saint-Émilion, on magnificent clay-limestone slopes. These plots were acquired by Angelus in 2017 with the precise purpose of creating a Bordeaux appellation wine (while increasing the Angelus range) and thereby contributing internationally to the prestige of Bordeaux. *Tempo d'Angelus* is vinified in a cellar which is specifically designed for this cuvée, within Chai Carillon at Saint Magne de Castillon, where it benefits from state-of-the-art technology and all the savoir-faire of the Angelus team. Its label has been designed using the codes of its prestigious older siblings. In the centre, it displays the emblematic Angelus bell in a swinging movement to convey the special "tempo" that this new wine brings to the range.

LE GABRIEL

les coulisses d'une étoile éclair

Backstage with a bright Michelin star

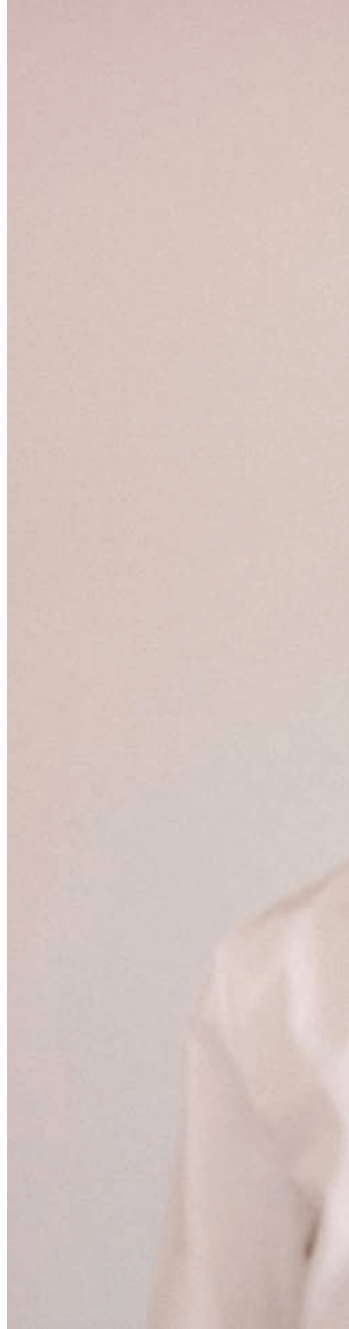
CAROLINE BRUN

Le Gabriel et son chef Alexandre Baumard savourent la récompense : dès sa première année d'ouverture, le restaurant gastronomique L'Observatoire, avec son point de vue imprenable sur la place de la Bourse et la Garonne, à Bordeaux, a gagné sa première étoile au Guide Michelin.

Pour mesurer la prouesse du jeune chef Alexandre Baumard, 34 ans, qui a également conservé son étoile au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, il faut avoir en tête la séquence très particulière qui vient de se dérouler. À peine Stéphanie de Boüard-Rivoal lui confie-t-elle les rênes de sa nouvelle adresse bordelaise, qu'il peaufine une carte « gastro ». Quand le restaurant rouvre le 21 septembre 2020, après d'importants travaux, Alexandre Baumard attend le verdict du client. Il a préparé et testé sa nouvelle carte depuis plus d'un an, la décoration de la salle est raffinée, cossue et moderne à la fois, les fourneaux flambant neufs... Il pense à l'étoile, bien sûr. Mais voilà que le 30 octobre, le Covid semble emporter ses rêves.

C'est la fermeture pour tous les restaurants. Quand la cérémonie du Michelin se déroule en direct, le 18 janvier 2021, en comité plus restreint à cause de la pandémie, cela fait trois jours qu'il espère, sans trop y croire, un coup de fil. Rien ne vient. Alors, quand il entend que Le Gabriel a décroché l'étoile, il pleure !

Une réussite qu'il doit à son travail acharné, et à quelques plats signatures qui témoignent de son originalité. Car Alexandre Baumard n'a pas choisi la facilité : à Bordeaux, où l'on aime l'entrecôte aux échalotes cuite sur sarments de vigne et le bœuf de Bazas, lui décide de ne pas proposer de viande, mais se concentre sur les produits de la mer. Tout juste concède-t-il un plat carné, en l'occurrence du pigeon. « *Pour peu que l'on s'approvisionne bien, tout le monde peut faire de la bonne viande à la maison... alors que la cuisson du poisson, c'est autre chose* », explique-t-il. Le poisson arrive en direct des criées de la côte Atlantique, car Arcachon ne suffit pas à fournir toutes les variétés qu'il veut mettre à la carte : le merlu de ligne viendra de





→ LE CHEF PÂTISSIER DAMIEN AMILIEN, LE CHEF ÉTOILÉ ALEXANDRE BAUMARD ET LA CHEFFE ADJOINTE ESTELLE EVEN.
 PASTRY CHEF DAMIEN AMILIEN, THE MICHELIN-STAR CHEF ALEXANDRE BAUMARD AND ASSISTANT CHEF ESTELLE EVEN.

Le Gabriel and its chef Alexandre Baumard are savouring the award. Within its first year of opening, its gastronomic restaurant *L'Observatoire*, which enjoys a stunning view over Bordeaux's Place de la Bourse and the Garonne River, won its first Michelin star.

To measure the achievement of Alexandre Baumard, a youthful 34-year-old chef who has also kept his star at *Le Logis de la Cadène* in Saint-Émilion, we need to remind ourselves of the very particular sequence of events that occurred just beforehand. Barely had Stéphanie de Boüard-Rivoal handed Alexandre the reins of her new Bordeaux establishment than he was keenly putting the finishing touches to a 'gastro' menu. As the restaurant reopened on 21st September 2020, following substantial renovation and refurbishing, and after Alexandre had prepared and tested his new menu for more than a year, the chef eagerly awaited the verdict of his clients. The restaurant's décor was refined, opulent and modern all at the same time; and the kitchen was spanking new. He understandably had his heart set



→ L'ANGUILLE DE GARONNE LÉGÈREMENT FUMÉE ET L'OIGNON DANS TOUS SES ÉTATS.
 GARONNE EEL LIGHTLY-SMOKED AND ONION 'IN ALL ITS STATES'.

on a Michelin star. But then on 30th October, Covid dashed all hopes of one. Or so he thought.

All restaurants then had to close temporarily. As the Michelin awards ceremony was broadcast live on 18th January 2021, with a smaller than usual judging panel because of the pandemic, he waited, without great hopes, for his phone to ring. There was no call – for a while. But when it eventually came announcing that he had won an award, he wept with joy!

His success was a reward not only for his tireless work but also for a number of signature dishes demonstrating his originality as a chef. What's more, he hadn't chosen the easy route to success. In Bordeaux, where people are more partial to rib steaks with shallots grilled on vine shoots and Bazas beef, Alexandre decided not to offer any meat dishes on his menu, focusing instead on seafood and fish, although he did make an exception for his pigeon dish. As Alexandre explains, "as long as you shop at the right places, anyone can cook a good meat dish at home.



→ JEAN-MARIE HAUCHECORNE, LE DERNIER PÊCHEUR DE BORDEAUX.
 JEAN-MARIE HAUCHECORNE, THE LAST BORDEAUX FISHERMAN.

Saint-Jean-de-Luz, le turbot de Noirmoutier... « *Du pays basque au Bassin d'Arcachon, en passant par Royan et La Cotinière, on prélève le meilleur* », résume-t-il.

S'il s'intéresse, bien sûr, à la sole du bassin, c'est pour jouer sa partition avec « *ce poisson compliqué à travailler* » : il la présente en pain, le filet entrelacé avec la farce fine du poisson, cuit entre deux tranches de pain, comme un croque-monsieur, accompagné de girolles en pleine saison. Un consommé (à base de queues de girolles et champignons bruns) rehausse le goût. Original, aussi, le traitement du maquereau, cuit au sel puis glacé au vin rouge, qui lui permet de revisiter la lamproie bordelaise dont il n'aime pas l'âpreté en bouche. L'huître ? Il va la chercher lui-même le week-end chez Mathieu Dumas, à



→ EN DIRECT DE LA CRIÉE D'ARCACHON.
 DIRECTLY FROM THE ARCACHON FISH MARKET.

La Cahute d'Andernos, et s'amuse à la présenter fumée à l'aiguille de pin, avec un tartare de bœuf au couteau – un peu de viande, quand même ! Quant aux coquillages, il aime les marier avec le céleri cuit de différentes manières, façon risotto, son plat fétiche du Logis de la Cadène. Mais c'est assurément avec « *l'anguille légèrement fumée et l'oignon dans tous ses états* » que le chef imprime sa marque créative. La recette est un hommage à son grand-père, qui lui préparait tous les dimanches une soupe à l'oignon. Au Gabriel, l'anguille fumée remplace le lard de son enfance, et l'oignon, travaillé de quatre façons, est starisé. Alexandre Baumard, lui, voit loin. Et rêve déjà aux légumes maison qu'il mettra un jour à sa carte. La promesse d'un potager primordial.

Whereas cooking fish is quite different." The fish he prepares comes directly from a variety of Atlantic coast fish markets, since Arcachon alone cannot cater for all the varieties he wants to put on his menu. Line-caught hake is sourced from Saint Jean de Luz, turbot from Noirmoutier, and so on. *"We source the best seafood and fish from along the coast, from the Basque Country to the Arcachon Bassin, including Royan and La Cotinière,"* he points out.

However, there is one fish in the Arcachon Bassin that is of special interest to Alexandre: sole. Being a difficult fish to work, it enables him to showcase his culinary skills. He serves his sole in the form of a sandwich. The fish, which is intermixed with a sole stuffing, is cooked between two slices of bread, like a croque-monsieur, and is accompanied by seasonal girolle mushrooms. A consommé (with girolle stems and brown mushrooms as its base) enhances the flavours. Another original speciality is his mackerel cooked in salt then glazed in red wine, which is a nod to lamprey à la bordelaise, a fish he actually dislikes for its sour taste. As for oysters, he goes and fetches them himself at weekends from Mathieu Dumas at La Cahute in Andernos, and takes great delight in serving them smoked on pine needles, along with hand-chopped steak tartare –just a little bit of meat for a change! Shellfish is often paired with celery cooked in different ways, like risotto, his favourite dish at Le Logis de la Cadène. However, his creative showpiece is undoubtedly his lightly-smoked eel and onion 'in all its states'. The recipe is in fact a tribute to his grandfather, who every Sunday used to cook him an onion soup. At Le Gabriel, smoked eel has replaced the bacon of his childhood; and onion, cooked in four different ways, plays the starring role. Alexandre Baumard has his eyes set on the long-term, already dreaming of home-grown vegetables that he will one day put on his menu. We eagerly await the creations from his vegetable garden!



→ LE FAMEUX RISOTTO D'ALEXANDRE BAUMARD.
ALEXANDRE BAUMARD'S FAMOUS RISOTTO.



→ L'HUÎTRE CUITE À LA FUMÉE D'AIGUILLES DE PIN.
OYSTER COOKED OVER THE SMOKE OF PINE NEEDLES.



→ LA CAVE À FROMAGES DU GABRIEL RENFERME LES PRODUITS AFFINÉS DE PIERRE ROLLET. LE GABRIEL'S CHEESE CELLAR CONTAINS CHEESES AGED BY PIERRE ROLLET.

*Tem-
pora-
lité*

Temporality

Saint-Louis, cinq siècles
d'art de vivre à la française
*Saint-Louis, five centuries
of art de vivre à la française*

Deux pâtisseries créatifs
revisitent le macaron
*Two creative pastry chefs
revisit the macaroon*

Elles murmurent
à l'oreille des chevaux
*They whisper
in the ears of horses...*

Cartier sublime l'intemporel
Cartier's timeless timepieces

Les maîtres du bois
The wood masters

Une maison secrète
au cœur de Saint-Émilion
*A secret house in the heart
of Saint-Émilion*

Escapade en Alsace
Escape to Alsace

Château Angelus 1945 : le goût de l'histoire
A taste of history on the palate

Saint-Louis, cinq siècles d'art de vivre à la française

*Saint-Louis, five centuries
of art de vivre à la française*

GUILLAUME CROUZET

Visite privée de l'une des plus ancestrales manufactures du luxe à la française, dont les arts de la table placent le grand vin à l'honneur.

A private tour of one of the longest-standing manufacturers of French-style luxury items, whose tableware offers a showcase for great wines.



→ LA COLLECTION TOMMY A VU LE JOUR EN 1928. THE TOMMY COLLECTION FIRST APPEARED IN 1928.



→ INSTANT DÉLICAT : LE MOMENT OÙ LE CRISTAL EN FUSION DOIT ÊTRE SÉPARÉ DE LA CANNE PAR LAQUELLE IL A ÉTÉ SOUFFLÉ.
 A DELICATE OPERATION: THE MOMENT WHEN THE MOLTEN CRYSTAL HAS TO BE SEPARATED FROM THE ROD THROUGH WHICH IT HAS BEEN BLOWN.

C'est dans le parc naturel des Vosges, à 20 kilomètres de la frontière allemande que se trouve la plus ancienne cristallerie de France. Niché au fond d'une vallée entourée de forêts, le petit village de Saint-Louis-lès-Bitche compte à peine cinq cents âmes, mais sa manufacture emploie plus de deux cents personnes. Ici, on souffle, on tourne, on moule et on grave les pièces de cristal les plus délicates qui soient, depuis l'élégant verre à vin qui recevra le meilleur nectar, jusqu'à des lustres de 9 mètres de haut !

Du feu, de l'eau, de l'air. Si l'on rajoute à ce trio un peu de sable, de plomb et de cendre de fougère, on obtient la recette magique du premier cristal jamais élaboré en France. Plus souple, transparent et lumineux que le verre, c'est en 1781 qu'il fut mis au point ici, sur les rives du ruisseau de Saint-Louis-lès-Bitche, modeste sous-affluent du Rhin.

Ce matériau assure depuis lors la renommée du petit village perdu dans la campagne lorraine. Vingt-quatre heures sur vingt-quatre, depuis plus de quatre siècles, le feu gronde et rougeoit dans les fours, afin de confectionner la fine fleur du verre. Le tout à 1450°. Que crée ce torrent de feu ? Gobelets, flûtes, carafes, aiguères, vases, coupelles... Tout ce qui fait de l'art de la table un luxe raffiné. Dans le musée édifié sur place il y a une quinzaine d'années, sont réunies près de deux mille pièces produites à Saint-Louis depuis la création de cette belle maison. Du cristal transparent ou satiné, traité en opaline ou imitant la pierre dure, décliné dans une incroyable palette de couleurs.

France's oldest crystal factory is located 20km from the German border in the Vosges Natural Park. Nestling at the bottom of a valley surrounded by forest, the small village of Saint-Louis-lès-Bitche is populated by barely 500 inhabitants, but its factory employs over 200 people. Here, items are blown, turned and moulded, and the most delicate of all crystal pieces are engraved, from elegant wine glasses destined to receive the finest nectar to 9-metre tall chandeliers!

Fire, water, air. By adding to this trio a little sand, lead and fern ash, one obtains the magic formula for the first crystal ever made in France. Brighter, more supple and transparent than ordinary glass, it was here in 1781 along the banks of the Saint-Louis, a modest tributary of the Rhine, that the process was perfected.

Since then, crystal glass has maintained the renown of this little village lost amidst the Lorraine countryside. 24 hours a day, for over four centuries now, the blazing fires have roared in their furnaces to make the finest quality glass, and with temperatures of 1,450°C the process leads to the creation of luxury tableware, such as wine glasses, flutes, decanters, ewers, vases and tumblers. In the museum that was erected on the site fifteen years ago, around 2,000 crystal pieces produced at Saint-Louis since the creation of this fine house have been brought together for exhibition. Transparent or satin-finished, opaline or imitating hard stones, the crystal comes in an incredible array of colours.



→ LE SAVOIR-FAIRE À LA FOIS CLASSIQUE ET INNOVANT DE LA MANUFACTURE. THE FACTORY'S BOTH CLASSIC AND INNOVATIVE SAVOIR-FAIRE.



→ FUSION ET FAÇONNAGE DE LA MATIÈRE :
À L'ATELIER, CHAQUE GESTE EST MILLIMÉTRÉ,
COMME CHORÉGRAPHIÉ.

FUSION AND SHAPING OF THE MATERIAL: IN THE
WORKSHOP, EACH ACTION IS PERFORMED WITH
MINUTE PRECISION, AS IF CHOREOGRAPHED.

3 dates

1586

Fondation de la verrerie de Muntzhal, ancêtre de la cristallerie Saint-Louis.

The founding of the Muntzthal glassworks, the ancestor of the Saint-Louis crystal factory.

1845

Saint-Louis présente le premier presse-papier français.

Saint-Louis presents the first French paperweight.

1998

Le groupe Hermès fait l'acquisition de la cristallerie Saint-Louis.

The Hermès group acquires the Saint-Louis crystal factory.



→ BEST-SELLER ACTUEL DE LA MANUFACTURE, LA LUXUEUSE VEILLEUSE EN CRISTAL SIGNÉE DU DESIGNER NOÉ DUCHAUFOUR-LAWRANCE. THE FACTORY'S CURRENT BEST-SELLER, THE LUXURY CRYSTAL LAMP, A CREATION OF DESIGNER NOE DUCHAUFOUR-LAWRANCE.

Les artisans qui travaillent là ont depuis toujours fait preuve d'une formidable virtuosité, tel Henri Winkler au XIX^e siècle, qui grava sur des vases de spectaculaires scènes champêtres en bas-reliefs. Seul artisan autorisé à signer ses pièces, il était choyé par la maison qui voulait éviter à tout prix qu'il n'aille dispenser son talent ailleurs. Au point de lui interdire de s'éloigner de plus de 2 kilomètres, même pendant ses vacances !

Si Louis XV attribua à la manufacture le seul brevet royal décerné à une cristallerie française, la maison ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Mieux, depuis son rachat par Hermès en 1989, la création contemporaine y a pris une place essentielle. Des designers emblématiques, de Paola Navone à Noé Duchaufour-Lawrance, président désormais à la création des nouvelles lignes. Ce dernier est d'ailleurs l'auteur de l'ultime best-seller siglé Saint-Louis, la Folia, une lampe nomade constituée d'un fût de cristal biseauté, d'une poignée de laiton brossé et d'un capuchon de bois massif. L'objet est si spectaculaire qu'il a fait un malheur dans les magazines de décoration haut de gamme... et s'est déjà vendu à plus de cinq mille exemplaires.

Outre le musée installé au cœur de la cristallerie en 2007, le public peut aussi venir découvrir sur place les artisans à l'œuvre. Derrière des barrières de protection, on pénètre l'atelier du chaud, où l'on souffle, coupe et moule le cristal en fusion. Une authentique performance, que le visiteur apprécie. Un peu plus loin, à l'atelier du froid, c'est le travail de gravure, de polissage ou de décoration à l'or fin que l'on vient admirer.

Le mot n'est pas trop fort, car la cristallerie compte parmi ses équipiers plus d'une dizaine de MOF (Meilleurs ouvriers de France) nec plus ultra de leur profession. Laura Klose a ainsi obtenu ce titre en 2011, devenant la première femme en France à être distinguée dans la catégorie « tailleur sur cristal ». Un savoir-faire qu'elle enseigne aujourd'hui à une équipe d'une douzaine de personnes au sein de la manufacture. Chaque jour, elle initie au geste délicat qui entaille le flanc d'une carafe, la paraison d'un verre ou d'une aiguïère. C'est le miracle de Saint-Louis. Celui que se transmettent en secret les hommes et les femmes qui œuvrent dans ce céleste royaume de cristal.

The craftsmen who have worked there have consistently demonstrated their amazing virtuosity. One such artisan was Henri Winkler, who in the 19th century engraved amazing pastoral scenes on glasses in bas-reliefs. As the only craftsman to sign his pieces, he was afforded VIP treatment at the house to prevent him at all costs from taking his talents elsewhere. He was forbidden to go further than 2 kilometres down the road, even during his holidays!

While Louis XV granted the factory the only royal warrant ever awarded to a French crystal factory, the company never rested on its laurels and has always moved with the times. Since it was sold to Hermès in 1989, contemporary creation has taken centre stage. Emblematic designers such as Paola Navone and Noe Duchaufour Lawrance now preside over the creation of new lines.

Lawrance is in fact the creator of the latest best-seller bearing the Saint-Louis name: Folia, a portable lamp made up of staggered bevel-cut crystal with a brushed brass handle and a solid ash-wood hood. High-end décor magazines have raved about it, and more than 5,000 of them have already been sold.

In addition to the museum, created in 2007 and set in the centre of the factory, the general public can visit the site itself and observe the craftsmen as they practise their art. Behind the protection barriers, visitors can enter the 'hot workshop' where the crystal is blown, cut and moulded in a process of fusion, a demonstration that is highly appreciated by visitors. Further along, in the 'cold workshop', engraving and polishing work is performed along with decoration with fine gold. Processes that are fascinating to watch.

The official title of *Meilleurs Ouvriers de France* (France's Finest Craftsmen) is a highly-respected one. The crystal factory has more than ten of them in their team. Laura Klose was awarded the title in 2011, thereby becoming the first woman in France to be distinguished in the category 'carver of crystal'. She teaches this skill today to a class of a dozen or so employees at the factory. Each working day, she performs the delicate task of carving the side of a decanter, the shape of a glass, or a bowl. These are the miracles performed at Saint-Louis, the secrets of which are discreetly passed on by the men and women that work in this crystal-making heaven.

Deux pâtissiers créatifs revisitent le macaron

*Two creative pastry chefs
revisit the macaroon*

GUILLAUME CROUZET

Après le vin, c'est l'autre vedette de Saint-Émilion : ce petit biscuit aux amandes est fabriqué ici depuis 1620. Mise au point par les sœurs Ursulines dans leur couvent de Saint-Émilion, cette gourmandise qui fut servie aux rois de France a franchi les frontières. Gaël Clavière, chef pâtissier du Premier ministre, et Damien Amilien, chef pâtissier des restaurants étoilés Le Gabriel à Bordeaux et Le Logis de la Cadène à Saint-Émilion, se sont amusés à revisiter la recette ancestrale.

Second only to wine, this little almond-tasting biscuit is one of Saint-Émilion's gems. Made there since 1620, this delicacy was created by Ursuline nuns in their Saint-Émilion convent. It was served to French Kings, and its renown was to spread beyond France's borders. Gaël Clavière, head pastry chef to the French Prime Minister at Matignon, and Damien Amilien, head pastry chef at the Michelin-starred restaurants *Le Gabriel* in Bordeaux and *Le Logis de la Cadène* in Saint-Émilion, have taken great delight in revisiting this ancient recipe.



Les macarons de la maison Fermigier

Deux variétés d'amande de Valence, douce et amère, des blancs d'œufs frais battus en neige et du sucre, le tout dans des proportions secrètes : voilà comment la maison Fermigier fabrique quotidiennement ce délicieux petit biscuit rond au cœur du village de Saint-Émilion.

Macaroons from the Fermigier house

Two varieties of sweet and bitter almonds from the Valencia region, whipped fresh egg whites and sugar, all of which are combined in secret proportions. This is the recipe of the Fermigier house, which makes this delicious little round biscuit in the heart of the village of Saint-Émilion.



Gaël Clavière

Hôtel de Matignon

Après avoir été formé chez Fauchon et à la Maison du Chocolat, cela fait maintenant plus de quinze ans que Gaël Clavière est devenu chef pâtissier à l'hôtel de Matignon. Ce jeune quadra, à la moustache conquérante façon Dali, a pris le poste à 26 ans. Il a vu passer, depuis, pas moins de sept Premiers ministres. Il confectionne une quarantaine de desserts différents chaque mois, de la giboulée de cerises poêlées à la tarte soufflée au chocolat.

Having trained at Fauchon and the *Maison du Chocolat*, Gaël has been head pastry chef at the *Hôtel de Matignon* for over 15 years. Now in his forties, this youthful chef who sports an elegant Salvador Dali-type moustache, took up his post at 26 years old. He has since seen no fewer than seven Prime Ministers come and go. He makes around forty different desserts every month, ranging from pan-cooked giboulée of cherries to chocolate soufflée tart.



MACARONS, CRÉMEUX CHOCOLAT, AMANDES ET ABRICOTS RÔTIS

MACAROONS, CHOCOLATE CREMEUX,
ALMONDS AND ROASTED APRICOTS



MACARONS, GANACHE PISTACHE ET FRAMBOISES

MACAROONS, PISTACHIO GANACHE
AND RASPBERRIES

→ RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE CES DEUX RECETTES SUR :
WWW.BORDEAUX-GABRIEL.FR
FIND TWO RECIPES ON : WWW.BORDEAUX-GABRIEL.FR



Damien Amilien

Le Gabriel, Logis de la Cadène

Né à Saumur, Damien Amilien a débuté sa carrière au mythique restaurant La Pyramide, à Vienne, mais c'est aux côtés du chef Alexandre Baumard (Le Gabriel/Logis de la Cadène), qu'il a véritablement pris son envol. « *Les fruits rouges et le chocolat sont mes produits favoris* », dit-il. Et il les travaille de mille façons. À la carte, on applaudit le tartare de fraises citronnées avec son espuma de réglisse, ou la meringue chocolatée et crémeux au thé Earl Grey. Amoureux d'une pâtisserie aussi esthétique que gourmande, ses recettes sont précises. Son premier fan est à la maison : son fils Fabián, 5 ans, grand amateur de macarons... déjà !

Born in Saumur, Damien Amilien began his career at the legendary *La Pyramide* restaurant, in Vienne (Rhône Valley). However, it was working alongside Alexandre Baumard (*Le Gabriel/Logis de la Cadène*) that really made his career take off.

"*Red berry fruits and chocolate are my favourite ingredients,*" he says. He prepares these in hundreds of ways. Highly appreciated on the menu are his lemon-flavoured strawberry tartare with liquorice foam, and chocolaty, creamy meringue with Earl Grey tea. With his fondness for attractive dish presentation, as well as the high quality of the food's flavours, his recipes are minutely precise. His biggest fan is back home. His 5 year-old son Fabián is already a great macaroon enthusiast!

Elles
murmurent
à l'oreille
des chevaux

PROPOS RECUEILLIS PAR **INTERVIEW BY**
GUILLAUME CROUZET

STÉPHANIE
de BOÜARD-RIVOAL

VIRGINIE
COUPÉRIE-EIFFEL

*They whisper in the ears
of horses...*





→ VIRGINIE COUPÉRIE-EIFFEL (À G.), DANS LA PROPRIÉTÉ FAMILIALE DE CHÂTEAU BACON, AVEC STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL.
VIRGINIE COUPÉRIE-EIFFEL (LEFT), AT THE FAMILY ESTATE OF CHÂTEAU BACON, WITH STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL.

Des familles installées de longue date dans le Bordelais, des femmes chefs d'entreprise, des demeures plantées au milieu des vignes : les points communs abondent entre Virginie Coupérie-Eiffel, ex-cavalière professionnelle devenue éleveuse de chevaux, fondatrice et organisatrice du Longines Paris Eiffel Jumping, et Stéphanie de Bouïard-Rivoal, qui tient aujourd'hui les rênes d'Angelus. Une ardente passion les réunit, l'équitation. Elles en parlent avec enthousiasme et émotion.

They have plenty in common: both come from families established in the Bordeaux region for many years; both run a business; and both live in houses in the middle of vines. Virginie Coupérie-Eiffel, a former professional show-jumper (and now a horse breeder and the founder and organiser of the Longines Paris Eiffel show jumping event), and Stéphanie de Bouïard-Rivoal, who today has taken over the reins of Angelus, both have a deep passion for horse-riding, which they talk about with enthusiasm and feeling.

« J'ai retrouvé des photos de mon arrière-grand-père Gustave Eiffel à cheval dans sa propriété bordelaise de Vacquey, domaine viticole qu'il avait acheté en 1894. »

Virginie Coupérie-Eiffel

— *Comment vous est venu cet amour des chevaux ?
Est-ce une histoire familiale ?*

VIRGINIE COUPÉRIE-EIFFEL : Oui, c'est intimement lié à notre famille. Du côté paternel et maternel. Et cela remonte loin : j'ai retrouvé des photos de mon arrière-grand-père Gustave Eiffel sur son cheval dans sa propriété bordelaise de Vacquey, domaine viticole acheté en 1894. Mes parents étaient eux aussi fous de chevaux. À Château Bacon, où j'ai passé mon enfance et où je vis aujourd'hui, mon père a peu à peu délaissé la vigne pour se consacrer à l'élevage hippique. J'ai repris le flambeau. Dans les écuries, face aux box des chevaux, nous avons conservé quelques-uns des foudres de chêne où l'on stockait autrefois le fruit des vendanges.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Ma famille voue aussi un amour réel aux chevaux. Mon arrière-grand-père, Maurice de Boüard de Laforest, était notamment un cavalier accompli. Jacques, mon grand-père, m'a offert sa cravache en bois précieux quand j'ai commencé à monter à cheval. Cette passation de témoin n'est pas anodine.

Les chevaux ont très longtemps fait partie du paysage viticole à Saint-Émilion. Mon père, Hubert, se souvient encore du départ des deux derniers percherons de la propriété, un Boulonnais et un Ardennais, qui travaillaient dans nos vignes, quand il avait 12 ans. En choisissant de faire d'Angelus, Premier Grand Cru classé A, l'instigateur de la conversion en bio, j'ai aussi voulu revoir travailler des chevaux dans nos vignes. Ceux-ci interviennent particulièrement au milieu des très jeunes ou très anciennes parcelles, là où le passage en délicatesse du cheval fait merveille, évitant le tassement du sol et facilitant la circulation des éléments biologiques jusqu'au système racinaire.

— *How did you develop this love of horses? Is it something in your family?*

VIRGINIE COUPÉRIE-EIFFEL: Yes, it's intimately connected with my family. Both on my father's and mother's sides. And it goes back a long way. I found photos of my great-grandfather, Gustave Eiffel, on his horse in his Bordeaux property *Vacquey*, a wine estate he bought in 1894. My parents were also crazy about horses. At *Château Bacon*, where I spent my childhood and also live today, my father abandoned little by little the vines, in order to devote his time to horse breeding. I took over the torch. In the stables, opposite the horse stalls, we've kept some of the oak foudres in which we stored what we produced from the harvest.

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: My family also had a real love of horses. My great-grandfather, Maurice de Boüard de Laforest especially, was a very keen and talented rider. Jacques, my grandfather, gave me his whip made of precious wood when I first took up horse-riding. This family interest in horses is not unconnected with our lives as vine-growers.

Horses have long been a part of the Saint-Émilion landscape. My father, Hubert, still remembers when the last two Percherons left the property – a Boulonnais and an Ardennais, which worked in our vines when I was twelve years old. When I decided to turn *Angelus*, a Premier Grand Cru Classé A, into a driving force for conversion to organic farming, I wanted to see horses working once again in our vines. They can do a great job in both the very young and very old plots of vines, where the horse's delicate manoeuvring through the vines is really wonderful. Working with a horse also avoids compacting of the soil and enhances the circulation of organic elements right down to the roots.

— *Cette passion de l'équitation, c'est aussi un goût personnel ?*

VCE : Bien sûr ! J'ai débuté ma vie de cavalière quand j'avais 3 ans, avec Pompon, un poney couleur pie. Je suis beaucoup tombée, mais cela ne m'a pas découragée. Je passais les trois-quarts de mon temps avec lui et je m'étais fabriqué, avec des bouts de ficelle, un parcours d'obstacles. J'avais déjà le virus du saut. Après Pompon, je suis passée au double poney, une jument nommée Ascension. Elle m'en a fait voir de toutes les couleurs avec son caractère bien trempé. C'est avec elle que j'ai compris que l'équitation est l'école de la persévérance. Apprendre l'effort, comprendre l'échec : ce sont les deux voies du succès. Un bon cavalier, c'est comme un grand vin : il faut du temps pour qu'il se bonifie. Rares sont ceux qui gagnent des concours de haut-vol dans leur jeunesse. J'en sais quelque chose, ce n'est qu'après vingt ans de formation assidue que je suis devenue championne de France de saut d'obstacles, à quarante ans passés.

SBR : Depuis ma naissance, j'ai vécu au milieu de la nature et le cheval m'a toujours fascinée. J'avais 7 ans quand j'ai demandé à mes parents de m'inscrire à des cours d'équitation. Dans les centres hippiques, près de Saint-Émilion, j'ai passé successivement tous les degrés d'apprentissage puis j'ai commencé à participer à des concours de saut d'obstacles. Pour mes 16 ans, mes parents m'ont offert Vasco, un selle français. Nous passions les étés au Cap-Ferret et Vasco était en pension dans un centre équestre voisin. Quels souvenirs merveilleux j'ai gardé de ces balades sous les pins, de ces galops sur la plage ! L'équitation est un moyen d'évasion unique.

— *Does this passion for horse-riding also bring you personal pleasure?*

VCE : Of course! I began horse-riding at 3 years old, with Pompon, a piebald pony. I fell off a lot, but that never put me off. I spent three-quarters of my time with him and even constructed an obstacle course for us with bits of string. Even at that age, I was hooked on show jumping! After Pompon, I moved up to a small horse, a mare called Ascension. She had a lively character and proved quite a challenge for me. It was with her that I learnt that riding teaches you perseverance. Learn to put in the effort and understand why you have failed: these are the two keys to success. A good horse-rider is like a great wine: time is necessary for improvement. People who win competitions easily when they are young are few and far between. I know a thing or two about that; I only became French show jumping champion after 20 years of hard training -when I was over 40.



→ VIRGINIE COUPÉRIE-EIFFEL POSE DEVANT LES ANCIENS FOUDES DU CHÂTEAU, AUJOURD'HUI TAPISSÉS DE TROPHÉES D'ÉQUITATION. VIRGINIE POSES IN FRONT OF THE CHÂTEAU'S OLD FOUDES, TODAY DECKED WITH HORSE-RIDING TROPHIES.

SBR : Since my birth, I've lived in the countryside, and horses have always fascinated me. I was 7 years old when I asked my parents to sign me up for riding lessons. I passed all the grades at the horse-riding centres near Saint-Émilion, and then I began taking part in show jumping competitions. For my sixteenth birthday, my parents bought me Vasco, a Selle Français. We would spend the summers at Cap Ferret, where Vasco would stay at a neighbouring horse-riding centre. I've got some fantastic memories of riding among the pine trees and galloping along the beach! Riding is an amazing way to get away from it all.



— *Quelles sont les qualités qui, selon-vous, font un bon cavalier ?*

VCE : Aujourd'hui, avec quatre-vingts chevaux dans mon écurie, je suis devenue éleveuse. Cela a enrichi encore mon expérience de cavalière. Je monte trois à quatre chevaux chaque jour et je continue d'apprendre à leur contact. C'est impressionnant de voir la complicité que l'on peut obtenir avec sa monture, en maniant autant la rigueur que la douceur. Je ne « dresse » pas mes chevaux, je les élève, comme mes enfants. J'essaie de parvenir à ce qu'ils livrent le meilleur d'eux-mêmes. Il ne faut jamais oublier que ce mammifère est un miroir : il vous renvoie la façon dont vous vous comportez avec lui.

SBR : Avec le cheval, la relation est mutuelle : on s'apprivoise l'un l'autre. L'équitation est une leçon de vie qui passe par le respect de l'animal. Elle vous enseigne que rien n'est jamais acquis. Un bon cavalier fait preuve de rigueur et de ténacité, mais aussi de modestie face au cheval. J'ai appliqué la même attitude quand je suis arrivée en 2012 à Angelus. Je ne suis qu'un maillon d'une longue chaîne, dépositaire d'une histoire qui doit se poursuivre. Quand on galope, on fait corps avec sa monture. Cette osmose est grisante. J'ai la même relation fusionnelle, depuis ma naissance, avec nos terres.

— *What qualities, in your opinion, make a good rider?*

VCE : Today I have 80 horses in my stables, and I've become a breeder. This has increased my experience as a rider. I ride three or four horses every day, and I continue to learn from being in contact with them. It's amazing to see the complicity that you can achieve by the way you ride, controlling the horse with both rigour and gentleness. I don't "train" my horses, I bring them up, like my children. I try to bring out the best they can give. One should never forget that this mammal is a mirror of its rider. It reflects the way in which you are behaving with it.

SBR : With a horse, the relationship is a two-way one. Each of you is taming the other. Horse-riding is a lesson in life in which you learn to respect the other. It teaches you that nothing is ever acquired. A good horse-rider demonstrates rigour and tenacity, but also modesty towards the horse. I applied the same attitude when I arrived at Angelus in 2012. I'm only a link in a long chain, the custodian of a history that must continue.. When we gallop, our body and mount are as one. This osmosis is exhilarating. Ever since I was born, I have enjoyed that same fusional relationship I had with horses with our lands.

« Quand on galope,
on fait corps avec
sa monture.
Cette osmose est grisante.
J'ai la même relation
fusionnelle,
depuis ma naissance,
avec nos terres. »

Stéphanie de Boüiard-Rivoal

— *Le vin et les chevaux, deux univers a priori bien éloignés... Existe-t-il un mot qui symbolise pourtant leur proximité ?*

VCE : Le mot « liberté ». À cheval, il y a la magie d'enfourcher une créature primitivement sauvage qui peut le redevenir à tout moment. S'offrir une ou plusieurs gorgées d'un grand vin, c'est aussi un moment suspendu, à part. Un proverbe arabe dit : « *L'air du paradis est celui qui souffle entre les oreilles d'un cheval* ». J'ai envie d'ajouter : ou celui que l'on hume dans un grand vin.

SBR : « Élégance » est le mot qui me vient tout de suite à l'esprit. La noblesse du cheval est naturelle et évidente. Mais il faut savoir ce que l'on attend d'un grand cru comme d'une monture dont on prend les rênes. Je m'attache depuis 2016 à apporter ma sensibilité à nos vins par petites touches, pour que le rapport entre puissance et élégance soit parfait. Un vin tout en éclat et en muscles, mais où la délicatesse s'affirme aussi.



— *Wine and horses: two worlds that at first sight seem to be poles apart. Is there a word that could symbolise a common ground they share?*

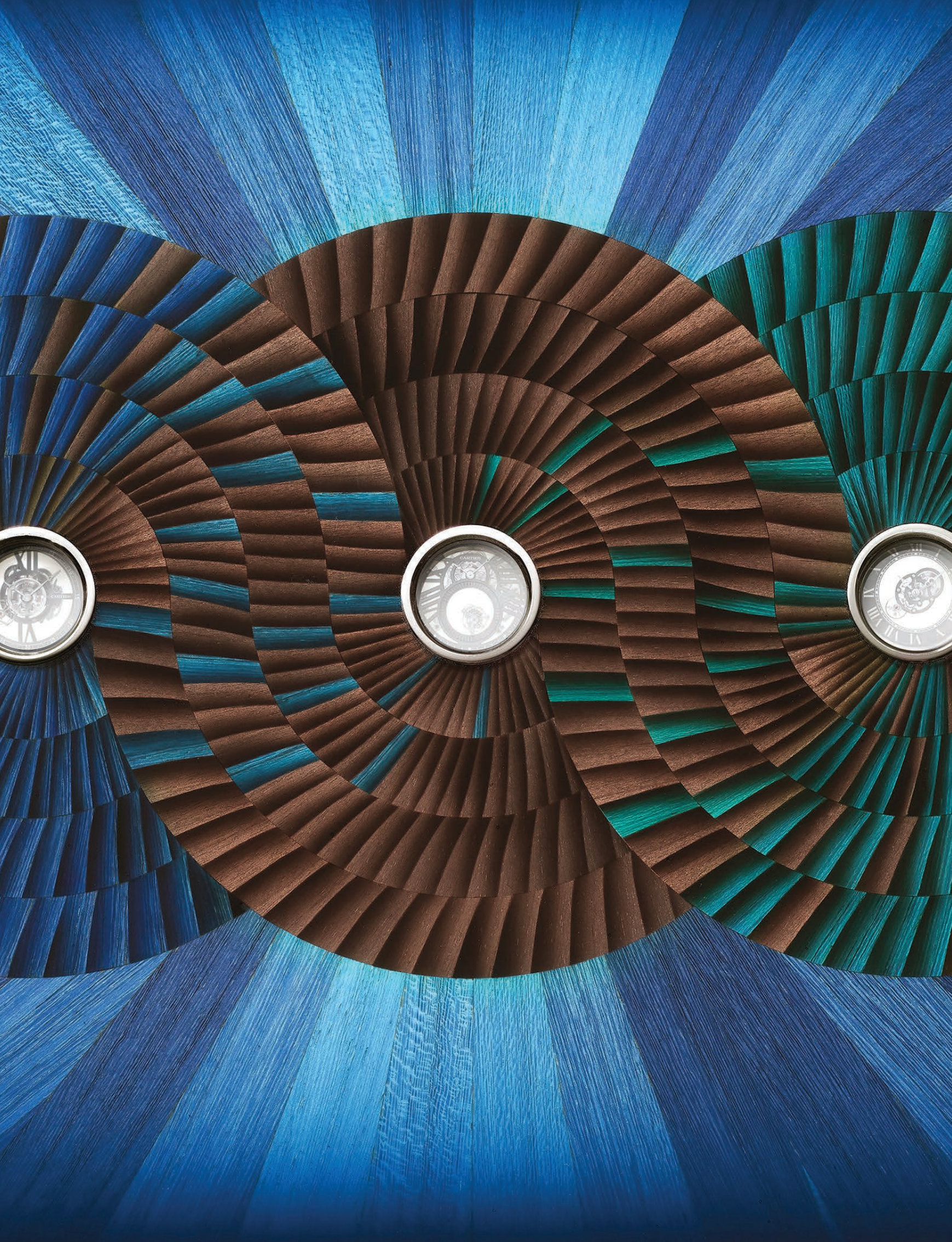
VCE: I would say 'freedom'. In riding, there is the magic of mounting a creature that was primitively wild and which can become so again at any time. Savouring one or several sips of a great wine is also a moment in which time becomes suspended, a unique instant. An Arabic proverb says: "*the air of paradise is that which blows between the ears of a horse.*" I'd like to add "or that which you smell in a great wine."

SBR: 'Elegance' is the word that springs to mind. The nobility of the horse is natural and obvious. However, we should know what to expect from a great wine, as we should from a mount when we take its reins. Since 2016 I have been eager to bring my sensitivity to our wines little touch by little touch, in order to maintain the harmony between power and elegance. To achieve a wine which is dazzling and muscular but in which delicacy also shines through.

"When we gallop,
our body and mount
are as one.
This osmosis is
exhilarating. Ever since
I was born, I have enjoyed
that same fusional
relationship I had
with horses with
our lands."

Stéphanie de Bouïard-Rivoal

→ ENTRE STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL ET SA MONTURE, L'ART DE S'APPROVOISER MUTUELLEMENT, POUR PARVENIR À UNE TOTALE COMPLICITÉ.
STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL AND HER MOUNT, THE ART OF TAMING EACH OTHER, TO GAIN TOTAL COMPLICITY.



Cartier sublime l'intemporel

Cartier's timeless timepieces



Cette année, trois mécaniques singulières expriment le temps selon Cartier, autour du tourbillon, grand classique de leur répertoire. Les modèles Ronde de Cartier Astromystérieux, Astrotourbillon, et Double Tourbillon mystérieux, ou comment le temps se met en scène à travers l'architecture d'un mouvement squeletté, le vertige du mystérieux ou la complexité d'un double tourbillon.

À l'origine de cette vision, deux thématiques chères à la haute horlogerie Cartier : le mystérieux et le squelette. Le mystérieux apparaît en 1912 sur une pendule dite « Modèle A », dont le cadran, d'une absolue transparence, affichait deux aiguilles que l'on aurait dites suspendues dans le vide.

C'est cette avancée aussi complexe que fascinante que la maison

met en dialogue aujourd'hui avec un mouvement emblématique, le squelette. Ces modèles forment un ensemble unique, une adéquation parfaite entre forme et fond, boîte et mouvement. Une construction ingénieuse, entièrement ajourée, qui met en scène un mouvement dont les ponts aident à la lecture de l'heure. Créées dans les ateliers ultraprotégés de la Manufacture Horlogerie Cartier à La Chaux-de-Fonds, en Suisse, ces trois créations font dialoguer virtuosité horlogère et exigence du design.

Pour ces complications exceptionnelles, Cartier a dessiné un coffret en bois laqué d'une grande préciosité, qui célèbre un savoir-faire cher à la maison : la marqueterie de bois. Une édition prestigieuse et exclusive, limitée à cinq coffrets.

→ CARTIER, UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE JUSQUE DANS LES MOINDRES DÉTAILS.
CARTIER, A SAVOIR-FAIRE OF EXCELLENCE EXECUTED IN THE FINEST DETAIL.

This year, three unique Cartier mechanical movement watches display time around the Tourbillon with three ultra-stylish mechanisms illustrating this true classic of the watchmaking repertoire. *Ronde de Cartier Astromystérieux, Ronde de Cartier Astrotourbillon, Ronde de Cartier Skeleton Mysterious Double Tourbillon* – each revealing how time is showcased through the architecture of a skeleton movement, the hypnotising mysterious model, or in the complexity of a Double Tourbillon.

At the centre of this vision are two complications dear to Cartier: the mysterious and the skeleton. Cartier's mysterious movement appeared in 1912 on a clock called "Model A" whose completely transparent dial showcased two hands that appeared to be suspended in mid-air.

It is this innovation, as complex as it is fascinating, that the Maison is pairing this year with an emblematic movement of Cartier Fine Watchmaking, the skeleton. Skeleton watches compose a unique family, a perfect match of form and content, case and movement. An ingenious construction, this entirely openwork watch showcases a movement whose bridges help to tell the time. Created in heavily protected workshops at the Cartier Manufacture in La Chaux-de-Fonds in Switzerland, these three creations reveal a singular dialogue between watchmaking virtuosity and exacting design.

Cartier has designed an extremely precious, lacquered wooden box for these three exceptional watches, celebrating a craft that is dear to Cartier: wood marquetry. A prestigious and ultra-exclusive edition limited to 5 boxes.



→ LA MONTRE RONDE FILIGRANE, PROUESSE DES DESIGNERS ET ARTISANS CARTIER. THE ROUND FILIGREE WATCH, A PROUD ACHIEVEMENT OF THE CARTIER DESIGNERS AND ARTISANS.

Montre Ronde Louis Cartier Filigrane d'émail

Cette année, designers et artisans de la Maison des Métiers d'Art de Cartier ont transposé la technique du filigrane au registre de l'émail.

La poudre d'émail est ainsi chauffée, le verre étiré jusqu'à prendre la forme d'un bambou, puis figé et fixé sur le cadran par de minuscules brins d'or jaune.

Pour donner au décor une perspective et jouer avec des effets de profondeur, les artisans ont dû recourir à d'autres expertises. D'une part, l'émail champlevé bombé pour les bambous du second plan, les taches noires du pelage et les yeux du fauve et, d'autre part, la peinture miniature pour le ciel et les bambous peints à l'arrière-plan.

ÉDITION LIMITÉE ET NUMÉROTÉE DE 30 PIÈCES.

Ronde Louis Cartier enamel filigree watch

This year, designers and artisans at Cartier's Maison des Métiers d'Art have transposed this art to a new medium: enamel.

First the powdered glass is heated and then drawn into the shape of a bamboo stem, which is fixed to the dial using minuscule strands of yellow gold to create the foreground.

For the background, Cartier's artisans turned to different techniques that allow them to introduce depth and dimension. Some of the bamboo, as well as the panther's black spots and eyes, are in a domed champlevé enamel while the sky and the rest of the bamboo are miniature-painted.

LIMITED AND NUMBERED EDITION OF 30 PIECES.



Pendule mini-mystérieuse Panthère

Ci-dessus, les pendules mystérieuses de Cartier inspirent les horlogers de la maison depuis le début des années 1910. Si bien qu'ils l'ont revisitée en véritable miniature précieuse. Esthétique, cette transformation n'en est pas moins technique : vingt-quatre mois ont été nécessaires pour que ce nouveau mouvement mystérieux et ses deux-cent vingt-cinq composants soient développés, fabriqués et montés à la Manufacture. Les heures se lisent au centre d'un cercle dessiné par une lunette sertie de diamants. Les versions en émail rose et bleu sont cernées de cercles concentriques, tandis que sur la version en émail jaune, figure un motif solaire en rayons. Des index en saphirs jaunes ou en diamants baguette ponctuent la lunette sertie de diamants à midi, trois heures, six heures et neuf heures. De part et d'autre du cadran transparent, des plaques en or guillochées et émaillées parent le reste de la pendule d'un motif de rainures. Le tout est monté sur un socle d'obsidienne dont les teintes varient selon les modèles.

C'est ici qu'apparaît la panthère, véritable icône de la marque. Traité à la manière d'un bas-relief – pelage en diamants, taches onyx, œil d'émeraude – l'animal avance au rythme d'un temps nouveau, mystérieux et intime.

UNE SÉRIE EXCLUSIVE LIMITÉE À UNE PIÈCE
DANS CHAQUE COULEUR (JAUNE, BLEU, ROSE).



Mini-mystery Panther clock

Above, the Cartier mystery clocks have inspired the clockmakers of the House since the beginning of the 1910s.

So much so that they have revisited them by creating them in a precious miniature version. Aesthetically-pleasing, this transformation is no less technical. 24 months were needed for this new mysterious movement and its 225 components to be developed, manufactured and assembled at the Manufacture.

The time is displayed on a circular, diamond-set bezel surrounded by, for the pink and blue enamel versions, concentric circles and, for the version in yellow enamel, a sunray motif. Hour markers in yellow sapphires or baguette-cut diamonds punctuate the diamond-set bezel at 3, 6, 9 and 12 o'clock. On each side of the transparent dial, engraved gold and enamel plates adorn the rest of the clock with a groove motif. On the rock crystal, this motif adds texture and depth. Everything is mounted on an obsidian base whose colours vary from model to model. This is where Cartier chooses for the panther to appear. In the style of a bas-relief displaying diamond fur, onyx spots and an emerald eye, the animal moves to the rhythm of a new, mysterious and intimate era.

AN EXCLUSIVE SERIES LIMITED TO ONE PIECE
IN EACH COLOUR (YELLOW, BLUE AND PINK).

Les maîtres du bois

The wood masters

MAGUELONE BONNAUD

Les ateliers Férignac ont réalisé
l'admirable charpente de la nef
du Château Angelus.
Un savoir-faire sans égal
entretenu depuis près d'un siècle
par ces Compagnons
du Tour de France.

The Férignac workshops, which crafted
the superb wooden ceiling structure
of the cellars at Château Angelus, possess
unrivalled savoir-faire.
Their expertise has been passionately
preserved for almost a century by former
"Compagnons du Tour de France".



→ LA NEF DE CHÂTEAU ANGELUS, À SAINT-ÉMILION. THE NAVE OF CHÂTEAU ANGELUS, IN SAINT-ÉMILION.

Ils appartiennent au saint des saints : les entreprises consultées par les architectes en chef des monuments historiques pour reconstruire la nef de Notre-Dame de Paris. Et pour cause, les ouvrages en chêne massif, châtaignier ou pin Douglas qui sortent des Ateliers Férygnac font partie des plus majestueux de France. Châteaux, églises, moulins, palais de justice... quand il s'agit de restaurer les édifices prestigieux de Bordeaux, Toulouse, Marseille ou même, ponctuellement, de Milan ou du Caire, c'est à l'entreprise de charpente, menuiserie et ébénisterie d'Hautefort, dans le Périgord noir, que l'on s'adresse en priorité. Une expertise séculaire, une science de l'histoire. L'art du beau. « Avec eux, on est sûr d'obtenir un travail d'excellence », souligne l'architecte Jean-Pierre Errath, qui officia trente-cinq ans dans la restauration des monuments historiques. Aussi, l'architecte du patrimoine n'a-t-il pas hésité une seconde à solliciter le chef charpentier de Férygnac, Denis Glémin, pour inventer la nef du Château Angelus en 2012. Qui mieux que ce maître des voûtes aurait pu réaliser cette splendide arche inversée qui trône désormais à 8 mètres de hauteur ? Qui aurait réalisé avec cette précision les délicates lucarnes en ogive qui invitent la lumière au sommet ? Qui aurait suggéré de sublimer chaque entrain – poutres horizontales – avec des sculptures représentant les saisons de la vigne ? Là réside en partie la valeur ajoutée de la maison Férygnac : expertiser, imaginer, conseiller.

« Avec eux, vous savez que vous obtiendrez des réponses intelligentes et savantes à vos questions, apprécie Jean-Pierre Errath. Ils vous portent, vous transportent, transcendent vos projets. » Fort de ses trente-quatre années passées dans l'entreprise périgourdine – rachetée en 2016 par les anciens de la maison – le responsable de l'activité charpente trouve souvent la solution. Et lorsqu'il ne sait pas, il se replonge avec humilité dans l'un des ouvrages érudits qui ornent l'imposante bibliothèque Empire - faite maison ! – de la salle de réunion. « Cela nous rappelle à l'ordre », sourit celui qui consulte régulièrement *L'Encyclopédie de la charpente* des Compagnons du devoir ou *L'Encyclopédie médiévale* de Viollet-Le-Duc, si bien documentée.

Car, chez Férygnac, dont 40 % des chantiers concernent des monuments classés ou inscrits à l'inventaire des monuments historiques, l'on se doit de connaître par cœur la science du bois au fil des siècles. « Lorsque vous arrivez sur un édifice à restaurer, il faut savoir le lire, définir les époques en fonction des assemblages, du marquage des bois, chevrons, arbalétriers, pannes... », indique Denis Glémin.

Aussi, ces archéologues des cimes soignent-ils la mémoire des savoir-faire traditionnels. Et s'évertuent à les transmettre, dans la droite ligne de la philosophie des Compagnons du Tour de France, dont trois des cinq associés sont issus. Chaque année, l'entreprise forme une demi-douzaine de jeunes. « Nous sommes tellement sollicités que nous pourrions monter une école », sourit Antonio Morrisset, gérant de Férygnac.



→ DÉTAIL DE SCULPTURE D'UNE POUTRE.
DETAIL OF A SCULPTURE OF A BEAM.

« Chaque chantier est unique. Nous devons faire du sur-mesure », résume Denis Glémin.

Les cinquante salariés mènent en général de front une quarantaine de projets. Cette année, par exemple, dans l'atelier de charpente de 1200 mètres carrés tiré au cordeau, la voûte lambrissée du futur chai du château de Chambord est en train de prendre corps, tandis que l'atelier de menuiserie planche sur la restauration des cent trente fenêtres du XVIII^e siècle du palais Rohan, l'hôtel de ville de Bordeaux.

Il est inutile de préciser que Férygnac collectionne tous les labels qualité susceptibles de couronner ses champs d'action, de l'étiquette EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), aux multiples qualifications Qualibat pour la restauration du patrimoine ancien. Mais, ce qui rend particulièrement fiers les hommes de l'art, c'est une expérimentation en cours dans un laboratoire de Bruxelles. « *Si les essais sont validés, nous serons les seuls à obtenir le label de résistance au feu pendant une heure de nos fenêtres à espagnolette* ». Le diable est dans les détails. Le génie aussi.



→ LA VOÛTE DU CHÂTEAU BEYNAC DANS LE PÉRIGORD NOIR.
THE VAULT OF CHÂTEAU BEYNAC IN THE PÉRIGORD NOIR.

Part of the inner sanctum, Férygnac figures among those special companies that have been selected by the head architects of France's Monuments Historiques official body for the reconstruction of the nave of Notre-Dame de Paris. And with good reason -their works, crafted in solid oak, chestnut or Douglas-fir at Ateliers Férygnac, are among the most majestic in France. Châteaux, churches, mills and law courts figure among their clientele, and when prestigious buildings in Bordeaux, Toulouse and Marseille and even on occasions in Milan and Cairo need restoring, it is this carpentry, joining and cabinet-making firm, located in Hautefort in France's Périgord Noir, that is the first to be contacted. With a century of expertise behind them, they describe their work as a 'science of history' and the 'craft of beauty'. "*When you work with them, excellence is guaranteed*",

stresses architect Jean-Pierre Errath, who presided over the restoration of France's historic monuments for 35 years. In charge of the architectural preservation of France's heritage buildings, he had no hesitation in entrusting Férygnac's head carpenter, Denis Glémin, with the reinvention of the Chateau Angelus cellar in 2012. Handing this job to this "master of vaults" was a no-brainer. Who better to craft this splendid 8-metre high nave ceiling built in the shape of an inverted ship? Who better to craft with such precision the delicate penetrating ribbed lucarnes which carry light to the ceiling? Who else would have suggested enhancing each tie beam with sculptures representing the seasons of the vine cycle?

This is where some of the added value of the Férygnac craftsmen lies: they assess, imagine and advise. "Each work site is unique", says Denis Glémin. "Each requires an individualised approach". "*When you work with this firm, you know that you'll get intelligent, expert answers to your questions*", adds Jean-Pierre Errath. "*They carry you, take you on board and enhance your projects*". Thanks to 34 years at the Périgord firm (which in 2016 was bought by former employees), the manager of the carpentry wing often finds the right solution to the problems that may arise. And when he doesn't, he humbly immerses himself in one of the erudite works sitting on the handsome Empire bookcase (homemade of course!) in the firm's meeting room. Consulting on a regular basis the Compagnons' Encyclopaedia of Carpentry or the Medieval Encyclopaedia of Viollet-le-Duc, he says with a smile "*they bring you back into line -and they're so well documented*".

At Férygnac, where 40% of the work sites comprise listed monuments or ones recorded in the inventory of France's Monuments Historiques, the craftsmen have to know by heart the science of wood as it has been studied throughout the centuries. "*When you arrive at a building to perform restoration work, you need to be able to "read" it, define its eras according to its blends of period, the marking of the wood, the rafters, the supporting beams, the purlins and so on*".

Meanwhile, the 50 employees of Férygnac are generally busy working on forty or so different projects. Today, the wainscoted vault of the future cellars of Château de Chambord, for example, is taking shape in Férygnac's precision-built 1,200 square-metre carpentry workshop, while in the joinery workshop the restoration of the 130 18th century windows of the Palais Rohan (Bordeaux's City Hall), is being carefully examined.

It goes almost without saying that Férygnac has been awarded all the quality labels proving its expertise in the different areas of its work, from the EPV label (Living Heritage Enterprise) to multiple Qualibat qualifications for the restoration of ancient heritage buildings. But a real source of pride for these skilled craftsmen is an ongoing trial in a laboratory in Brussels. "*If these trials are validated, we'll be the only ones to have been awarded a label guaranteeing one hour resistance to fire for our Espagnolette-locking windows*". The devil is in the detail -and so is the genius.



Une maison secrète au CŒUR de Saint-Émilion

*A secret house in the heart
of Saint-Émilion*

CAROLINE BRUN

La façade discrète de cette belle maison XVII^e, située dans l'étroite rue pavée de la Porte-Brunet, au cœur de Saint-Émilion, ne laisse rien deviner de ce qui attend le visiteur. Sur le million de voyageurs qui font halte dans le petit village médiéval inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, nombreux sont ceux qui seront passés devant la Maison de la Cadène pour aller découvrir le cloître des Cordeliers, tout à côté. Mais combien auront imaginé pouvoir loger dans cette demeure de charme, dont Stéphanie de Bouïard-Rivoal a fait l'acquisition en 2015 ?

« Ici, tout est fait pour qu'on se sente chez soi, la maison a une âme », explique Andresa Toscan, qui dirige l'établissement et reçoit ses clients en maîtresse de maison. Une dizaine tout au plus, car la Maison de la Cadène est un lieu intime et chaleureux.

Après d'importants travaux entrepris sous l'égide du décorateur Laurent Château, qui avait déjà officié au Logis de la Cadène, la maison a retrouvé toute son authenticité et son élégance. Splendides boiseries qui décorent la salle à manger, tomettes à l'ancienne, parquet clair et belles cheminées en pierre blonde... Le raffinement s'invite dans les moindres détails, des salles de bains à l'ancienne au salon bibliothèque. Les quatre suites portent chacune le nom d'une porte de la ville – Brunet, Saint-Martin, Sainte-Marie, des Chanoines –, rappelant l'inscription profonde de la maison dans le patrimoine local.

Chacune a son décor, son identité, et une vue différente sur les toits et monuments saint-émilionnais. Sous les toits, la porte des Chanoines offre une curiosité : une grande baignoire en cuivre. « *On a l'impression de se baigner dans une cuve à vin* », s'amuse Andresa Toscan. Pour se relaxer, l'espace sauna-hammam-salle de massages, creusé dans la roche au sous-sol, ouvre sur un petit jardin secret, véritable havre de paix pendant l'été, entouré de lilas, de camélias... et de deux pieds de vigne.

The discreet façade of this lovely 17th century house, situated along the narrow cobbled street of the Porte Brunet in the middle of Saint-Émilion, shows no signs of what awaits the visitor inside. Of the million travellers that stop to visit this small medieval village, listed as a UNESCO World Heritage Site, many have passed by the Maison de la Cadène on their way to discovering the cloister of the Cordeliers, just next door. How many of them though ever imagined staying at this charming abode, the purchase of which was led by Stéphanie de Boüard-Rivoal in 2015?

"Everything here has been designed to make guests feel at home. The house has a soul," explains Andresa Toscan, who runs the establishment and receives its guests like the lady of the house.

« Ici, tout est fait pour qu'on se sente chez soi, la maison a une âme. »



→ LE SALON BIBLIOTHÈQUE DE LA MAISON DE LA CADÈNE.
LIBRARY OF LA MAISON DE LA CADÈNE.

With room for no more than ten guests, the Maison de la Cadène offers warm, intimate accommodation.

After substantial renovation work overseen by the interior decorator Laurent Château, who had previously managed the renovation of Le Logis de la Cadène, all of the house's authenticity and elegance was carefully restored. The interior features splendid wood-panelling in the dining room, old-style floor tiles, light-coloured parquet flooring and beautiful fireplaces made of light-yellow stone. Refinement pervades in the tiniest detail, from the old-style bathrooms to the sitting room library. Each of the four suites carries the name of a town gate, underlining the house's strong link with the local heritage: Porte Brunet, Porte Saint-Martin, Porte Sainte-Marie and Porte des Chanoines. Each has its own décor, identity, and a different view over the roofs and Saint-Émilion's monuments. Beneath the rooftops, the Porte des Chanoines offers a curiosity: a large bath made in copper. "It's like bathing in a wine vat", says Andresa Toscan jokingly. To chill out, the sauna/hammam/massage room area, dug out of the rock in the basement, opens out onto a little secret garden, an absolute oasis of calm during the summer surrounded by lilac and camellias... and two vines.





→ LA MAISON DE LA CADÈNE.
LA MAISON DE LA CADÈNE.

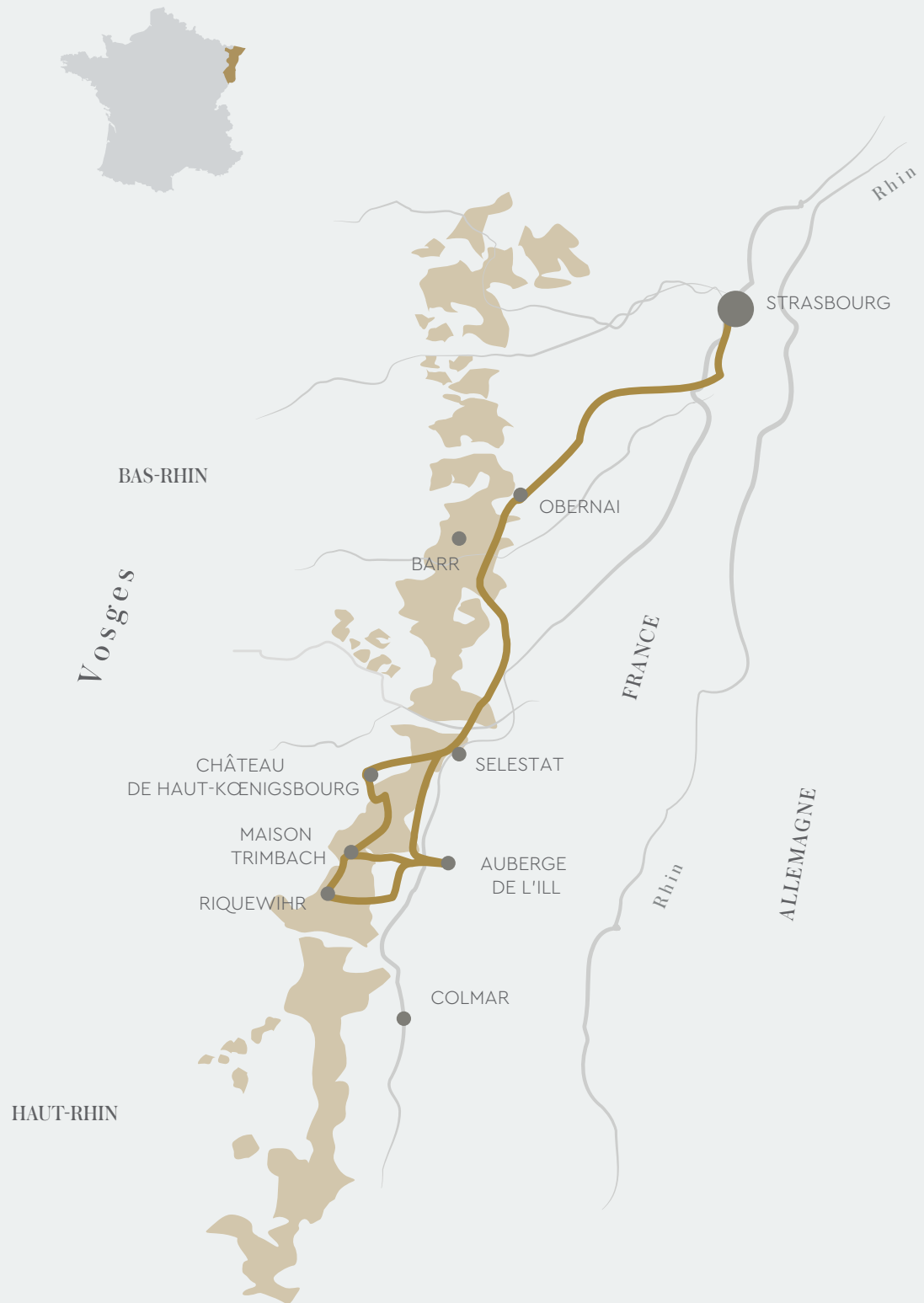
→ VUE DEPUIS LA FENÊTRE, LA MAISON DE LA CADÈNE OFFRE
UNE VUE PANORAMIQUE SUR LE VILLAGE DE SAINT-ÉMILION.
VIEW FROM A WINDOW, LA MAISON DE LA CADÈNE OFFERS
A PANORAMIC VIEW OVER THE VILLAGE OF SAINT-ÉMILION.



Cadène

Mais d'où vient ce mot si présent à Saint-Émilion et que signifie-t-il ? Issu du latin *catena*, du provençal et gascon *catena*, qui veut dire « chaîne », il donne son nom à une porte et une maison très ancienne et emblématique du village, la dernière en bois remontant au XVI^e siècle. « Historiquement, on distinguait la ville haute, celle du clergé, et la ville basse, laïque, celle des travailleurs du vin », rappelle Jean-Pierre Errath, architecte des bâtiments de France, qui fut responsable de la préservation du patrimoine à Saint-Émilion pendant vingt ans. La Cadène fait-elle référence à la présence d'une chaîne ayant séparé matériellement la ville en deux parties ? L'hypothèse est assez incertaine. L'arche qui enjambe la rue de la Cadène livrait-elle un passage entre la commanderie templière et la bâtisse à colombages anglo-normands et fenêtres à meneaux ? Mystère. Plus prosaïquement, le nom de Cadène pourrait tenir son origine du propriétaire de cette maison au XIII^e siècle, selon le *Guide du voyageur à Saint-Émilion*, l'ouvrage de référence de Léo Drouyn : un certain Guillaume Renaud de la Cadène. Et si le site Internet de généalogie Geneanet compte 10 585 porteurs de ce nom en France, une très grande concentration se retrouve dans le triangle formé par Bordeaux, Bergerac et Marmande.

Where does this word, which is so present in Saint-Émilion, come from, and what does it mean? It comes from the Latin *catena*, from the Provençal and Gascon *cadena*, and means "chain". It has given its name to one of Saint-Émilion's town gates and to a very ancient house that has become very emblematic of the village and was the last to be built in wood back in the 16th century. "Historically, a distinction was made between the high part of the village, where the clergy were based, and the low part, which was secular, and where the wine workers lived", relates Jean-Pierre Errath, an architect at the Bâtiments de France, who for 20 years was in charge of the preservation of the heritage of Saint-Émilion. Does La Cadène refer to a chain which once physically separated the village into two parts? The hypothesis is rather unclear. Did the arch over the Rue de la Cadène serve as a passage from the Templar's House to the Anglo-Norman timber-framed house with its mullioned windows? It remains a mystery. On a more prosaic level, the name Cadène could well come from the name of the owner of this 13th century house - a certain Guillaume Renaud de la Cadène, according to the *Guide du voyageur à Saint-Émilion*, the work of reference by Léo Drouyn. And while the Geneanet website mentions that 10,585 people carry this name in France, a very large proportion of them can be found within the triangle formed by Bordeaux, Bergerac and Marmande.



Escapade en Alsace

Escape to Alsace

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

Quel plaisir de découvrir ce lieu d'histoire, de culture et de gastronomie aux premiers jours de l'été, alors que le temps est encore doux et que le soleil nimbe la plaine d'Alsace, les coteaux de vignes et les forêts sur les contreforts du massif des Vosges. Région particulière à bien des égards, l'Alsace est un de ces territoires de France dont l'identité culturelle est marquée par une histoire aussi longue que jalonnée de vicissitudes, au gré des affrontements entre les puissants voisins qui se disputèrent longtemps cette terre fertile et prospère.

What delight to discover this land of history, culture and gastronomy! Especially during the early days of summer when the weather is still mild, and the sun beats down on the Alsace plains, the vine-clad slopes and the forests in the foothills of the Vosges mountains. In so many ways, Alsace is one of France's special regions; its cultural identity is marked by a long history interspersed with the disruptions caused by powerful neighbours that staked their claims over the years on this fertile and prosperous land.

Strasbourg

Strasbourg, capitale de la région Grand-Est, après avoir été celle de la région Alsace, est également l'une des trois capitales de l'Union européenne, notamment connue pour accueillir le Parlement européen, avec Bruxelles et Luxembourg.

Tantôt cité-État, tantôt ville royale sous le Saint-Empire romain germanique, Strasbourg sera au Moyen Âge un foyer de développement et de progrès, sous l'impulsion des nombreux marchands, après avoir été une ville libre fonctionnant à la manière des nombreuses républiques italiennes qui se constituaient autour d'une cité d'importance, telles Pise, Gênes, Florence, Venise ou Ancône.

Le vieux Strasbourg a un charme fou, entre fleuve, rivière et multiples canaux, ruelles et venelles, maisons médiévales à colombages, ponts couverts, dans le quartier dit de la Petite France.

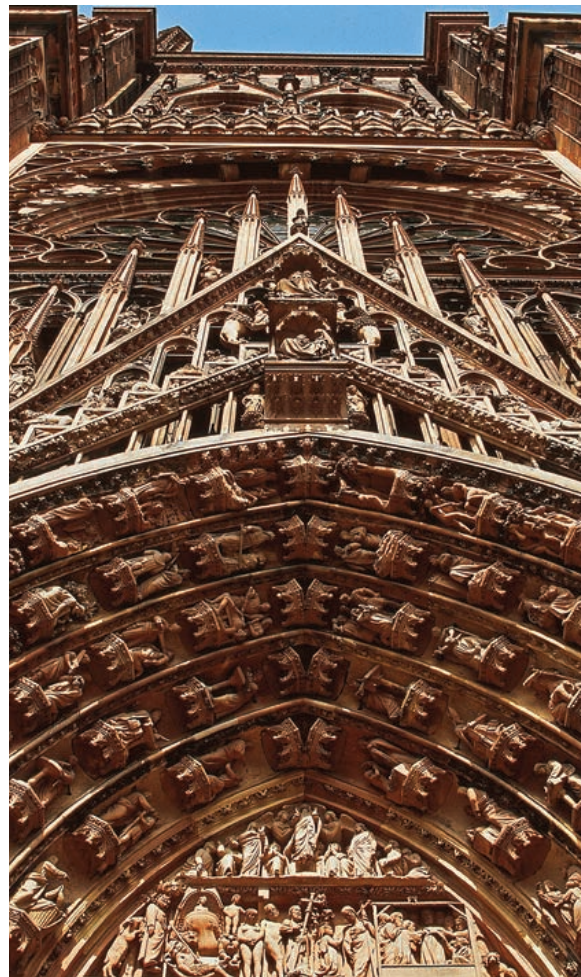
Strasbourg, the capital of Alsace and of France's Grand-Est region, is one of the three official seats of the European Union. It is especially well-known for hosting the European Parliament, along with Brussels and Luxembourg.

At different times a city-state and a royal city during the Germanic Holy Roman Empire, Strasbourg was in the Middle Ages a centre of economic development and progress driven by the activity of numerous merchants living there. It had hitherto been a Free City, functioning like the many Italian republics which were constituted around a large city, such as Pisa, Genoa, Florence or Ancona.

Strasbourg old town has wonderful charm with rivers, many canals, narrow streets and alleyways, medieval timber-framed houses and covered bridges –all in the quarter known as 'Petite France'.

Notre-Dame de Strasbourg

La remarquable cathédrale Notre-Dame, située au cœur du quartier historique de Strasbourg, sur la Grande-Île, est un chef d'œuvre d'art gothique et l'un des monuments les plus emblématiques de la cité. Construite entre les XI^e et XV^e siècles, en grès rose des Vosges, c'est un édifice aux dimensions telles qu'on l'aperçoit à plusieurs dizaines de kilomètres à la ronde quand la météo le permet. Les différents statuaires qui ornent les trois portails sont particulièrement spectaculaires par le degré de raffinement qui s'en dégage, qu'il s'agisse des scènes de la vie du Christ du portail principal, comme du tympan des rois mages du portail Nord ou du tympan du Jugement dernier du portail Sud. Tout aussi impressionnants sont le pilier du Jugement dernier datant du XIII^e siècle, ou encore la chaire et les fonts baptismaux, datant du XV^e siècle, de véritables merveilles de sculpture. Les vitraux médiévaux sont parmi les plus remarquables de la période. Une admirable horloge astronomique datant du XVI^e siècle déclenche chaque jour à 12 h 30 un jeu d'automates figurant le passage des douze apôtres devant le Christ. Mêlant les différents styles gothiques successifs, la cathédrale de Strasbourg est un des plus émouvants témoignages de ce courant d'architecture.



→ TYMPAN DU PORTAIL DE LA FAÇADE OCCIDENTALE.
TYMPANUM OF THE PORTAL ON THE WESTERN FAÇADE.

The stunning Notre-Dame cathedral, located in the heart of Strasbourg's historic quarter on the *Grand île*, is a masterpiece and one of the most emblematic monuments of the city. Built between the 11th and 15th centuries in reddish-brown sandstone from the Vosges, it is so tall that on a clear day it can be observed from tens of miles away in each direction. The different statues embellishing the three portals are particularly stunning in their refinement; particularly in the depiction of scenes in the life of Christ (main portal), the tympanum of the wise men (north portal) and the tympanum of the Last Judgement (south portal). Just as impressive is the Last Judgement pillar dating from the 13th century, as well as the pulpit and baptism fonts, dating from the 15th century, which are in themselves magnificent works of sculpture, while the medieval stained glass windows are among the most remarkable of the period. An amazing astronomical clock, sets off every day at 12.30 pm with automated figures depicting the passing of the twelve apostles in front of Christ. With a blend of the different Gothic styles, Strasbourg cathedral is one of the most moving examples of this architectural period.

Château de Haut-Kœnigsbourg, à Orschwiller

Sans doute le plus emblématique château d'Alsace, qui de son promontoire rocheux contemple et domine, à plus de 750 mètres d'altitude, la plaine d'Alsace qui s'étend à ses pieds. Forteresse impériale, le Haut-Kœnigsbourg exprime toute la puissance de ses illustres propriétaires des siècles passés, les Hohenstauffen, dynastie qui donnera trois empereurs au Saint-Empire romain germanique, et les Hohenzollern, en la personne de Guillaume II, dernier empereur d'Allemagne et dernier roi de Prusse.

Les ruines du château de Haut-Kœnigsbourg furent offertes en 1889 par la ville de Sélestat, dont il dépendait alors, à Guillaume II, empereur d'Allemagne. Il entreprendra une vaste restauration de 1900 à 1908 sous l'égide de l'architecte berlinois Bodo Ehardt. Il s'agissait alors de rendre son lustre au Haut-Kœnigsbourg sans dénaturer la nature architecturale médiévale. Loin des restaurations « romantiques », Bodo Ehardt aura su respecter l'intégrité historique de cette forteresse médiévale. Les travaux entrepris avaient également une visée politique, qui devait réaffirmer les racines germaniques de ce lieu emblématique, dans une Alsace rattachée au Saint-Empire à la chute du Second Empire et de Napoléon III.

Le château de Haut-Kœnigsbourg surgit au milieu de la forêt, et impressionne par l'austérité qui se dégage de ses remparts. Le bastion qui en défend l'accès est monumental. La forteresse est dotée d'un remarquable donjon, de corps de logis restituant assez fidèlement les conditions de vie de l'époque médiévale, d'une salle d'apparat (« salle du Kaiser »), où Guillaume II recevait les hôtes de marque dans une ambiance exaltant la mythologie germanique médiévale. On peut également noter une superbe salle des chevaliers, dans laquelle sont exposées des armes médiévales. Les deux tours du grand bastion offrent des vues spectaculaires sur la plaine d'Alsace, et abritent une plate-forme d'artillerie où sont exposées des répliques de canons.

Impressionnant château néomédiéval restauré et rebâti selon des canons architecturaux que l'on suppose assez fidèles à ceux en vigueur à l'époque médiévale, le Haut-Kœnigsbourg marque le visiteur par la puissance qui s'en dégage. Il donne à voir un aperçu sans doute fidèle de ce qu'était la vie médiévale dans une forteresse d'importance.

The Haut-Kœnigsbourg castle in Orschwiller

The most emblematic castle in Alsace is without doubt Haut-Kœnigsbourg. It is located at over 750 metres altitude on a rocky spur overlooking the Alsace plains which stretch out beneath it. Once an imperial fortress, it conveys all the power of its illustrious owners of past centuries: the Hohenstauffen, a



dynasty which produced three Emperors of the Germanic Holy Roman Empire, and the Hohenzollerns, in the person of William II, the last Emperor of Germany and last King of Prussia.

The ruins of the Haut-Kœnigsbourg castle were offered as a gift in 1889 by the town of Sélestat, on which it then depended, to William II, the Emperor of Germany, who undertook vast restoration works, from 1900 to 1908, under the direction of the Berlin architect Bodo Ehardt. The aim was to restore the Haut-Kœnigsbourg castle to its former glory without altering the medieval nature of its architecture. Eschewing a romantic-style restoration, the architect Bodo Ehardt carefully respected the historical integrity of this medieval fortress. The works undertaken also had a political focus, which was to reaffirm the Germanic roots of this emblematic site, in an Alsace that had been attached to the Holy Roman Empire for some 30 years by the fall of the Second Empire and Napoleon III.

Haut-Kœnigsbourg towers above the forest. The austerity emanating from its ramparts is impressive. The bastion protecting its access is monumental. The castle contains an impressive dungeon, a main building that faithfully reproduces the living conditions in medieval times, and a state room (the Kaiser's room) in which William II received distinguished guests in an atmosphere that glorified medieval Germanic mythology. There is also a superb knights' room in which medieval weapons are exhibited. The two towers of the great bastion afford spectacular views over the Alsace plains below and contain an artillery platform, where replicas cannons are exhibited.

This is an impressive neo-medieval castle, restored and rebuilt according to architectural ideals which we can suppose are quite faithful to those that were prevalent during medieval times. Haut-Kœnigsbourg impresses the visitor with the power that it conveys and undoubtedly provides a faithful glimpse of what medieval life was like in an important fortress.



→ MOUSSELINE DE GRENOUILLE CRÉÉE PAR LE CHEF PAUL HAEBERLIN.
MOUSSELINE OF FROG'S LEGS BY CHEF PAUL HAEBERLIN.

VISITE CHEZ UN GRAND D'ALSACE

**Auberge de L'Ill,
Marc Haeberlin**

Au milieu du petit village d'Illhaeusern coule paisiblement une charmante rivière, affluent du Rhin, entrevue déjà à Strasbourg : l'Ill. Sur ses bords se trouve, dans un cadre verdoyant et paisible, l'Auberge de L'Ill, un temple de la gastronomie française qui doit sa bonne fortune au talent et à la passion exigeante de la famille Haeberlin, laquelle a apporté une contribution majeure à l'histoire de la gastronomie hexagonale ces soixante dernières années. Si Paul Haeberlin a écrit les premières pages de l'histoire glorieuse de l'Auberge de l'Ill, ce sont aujourd'hui ses enfants, Marc Haeberlin et Danièle Haeberlin-Baumann, qui président aux destinées de cette institution, tandis que la troisième génération est également impliquée dans la conduite de la maison familiale.



→ IMMERSION GASTRONOMIQUE AU CŒUR DE LA NATURE.
GASTRONOMIC IMMERSION IN THE HEART OF NATURE.

La cuisine de
Marc Haeberlin est
une ode à la tradition
culinaire française
dans ce qu'elle a
de plus remarquable.



→ TERRASSE EN BORD DE L'ILL.
TERRACE ALONG THE ILL RIVERSIDE.



→ LE TARTARE DE BAR, COULIS D'ARAIGNÉE DE MER À LA VODKA ET CAVIAR OSCIÈTRE.
SEA BASS TARTARE, A VODKA SPIDER CRAB COULIS AND OSSETRA CAVIAR.

Loin des cuisines modernes dans lesquelles la recherche d'originalité à tout prix prime parfois sur l'équilibre, celle de Marc Haerberlin est une ode à la tradition culinaire française dans ce qu'elle a de plus remarquable. Y trônent en majesté le foie gras d'oie, les grenouilles, le bar, la volaille de Bresse ou encore la truffe. Le degré de soin apporté à chaque plat confine au sublime, sans excès de fioritures stylistiques mais avec une maîtrise acquise au fil d'un temps très long.

Le service est méticuleux : précis, attentif, aimable, rien n'échappe à la discrète vigilance du maître d'hôtel, ni à la bienveillance, chaleureuse, de la maîtresse des lieux, Danièle Haerberlin-Baumann, que l'on sent soucieuse du bien-être de ses hôtes. Il règne dans cette belle maison une âme profondément familiale, ajoutant à l'excellence de cette institution qui trône au firmament de la gastronomie française.

À quelques dizaines de mètres du restaurant se trouve l'hôtel des Berges, qui offre de superbes chambres au bord de l'Ill. Dirigé par le facétieux et volubile Marco Baumann, époux de Danièle Haerberlin-Baumann, cet endroit est un havre de quiétude qui propose de superbes chambres, sobres, modernes et confortables. Le petit déjeuner, que l'on prend au bord de la rivière, est le gage de la belle journée qui s'annonce. L'hôtel dispose d'un superbe spa, et propose des pique-niques chics sur la rivière, en compagnie de bateliers du village. Une expérience à vivre !

Un mot encore à propos d'un grand nom du vin, qui a officié à l'Auberge de l'Ill pendant plusieurs décennies, et qui accompagne encore l'établissement en qualité de conseiller : Serge Dubs. Meilleur sommelier du monde en 1989, c'est un homme aussi passionné que talentueux dont ceux qui le connaissent s'accordent à louer la simplicité et la fidélité. Serge Dubs fait partie de ces grands sommeliers qui ont, par leur parcours et leurs qualités humaines, suscité un nombre considérable de vocations.

A VISIT TO ONE OF ALSACE'S GREAT RESTAURANTS:

Auberge de L'Ill, Marc Haerberlin

A tributary of the Rhine running through Strasbourg, the Ill River also flows peacefully through the small village of Illhaeusern. On its banks, in a verdant, peaceful setting, is the *Auberge de L'ILL*, a mecca of French gastronomy which owes its success to the talent, passion and rigour of the Haerberlins, a family who, over the last 60 years, have made a major contribution to France's gastronomy. While Paul Haerberlin wrote the first chapters of the *Auberge de L'ILL's* success story, today it is his children, Marc Haerberlin and Danièle Haerberlin-Baumann, who preside over the establishment's destiny, while the third generation are also involved in its management.

Far from the modern versions of haute-cuisine, in which the search for originality at all costs sometimes takes precedence over balance, Marc Haeberlin's cuisine is an ode to time-honoured French culinary tradition in all its most wonderful aspects. Pride of place on the menu goes to such delicacies as goose foie gras, frog's legs, sea bass, Bresse chicken and truffles. The care and precision lavished on each dish is performed without overdoing the frills and with the expertise acquired over many years, ensuring pure delight for the fine-diner.

The service is meticulously precise, attentive and warm. Nothing escapes the discreet eye of the Maître d'Hôtel, or the warm indulgence of the lady of the house, Danièle Haeberlin-Baumann, whose prime concern is clearly the well-being of her guests. In this fine establishment, there is a real family feel, which enhances the sense of excellence in this temple of French gastronomy.

Less than 100 metres from the restaurant is the *Hôtel des Berges*, which offers superb rooms alongside the banks of the Ill River. Run by the jocular, voluble Marco Baumann, the husband of Danièle Haeberlin-Baumann, this is a haven of peace offering superb, sober, modern and comfortable rooms. The breakfast, which can be taken alongside the river, is the best possible start you can have to your day. The hotel includes a superb spa and offers chic picnics on the river in the company of boatmen from the village. An experience not to be missed!

Finally, a word about Serge Dubs, the great man of wine who was sommelier for several decades at the Auberge de l'Ill and who still consults for the restaurant today. Adjudged Best Sommelier in the World in 1989, Serge is both passionate and talented. Those that know him speak highly of his simplicity and loyalty. Serge Dubs is one of those great sommeliers whose career and qualities as a human being have inspired a great number of people to take up this profession.

Marc Haeberlin's
cuisine is an ode to
time-honoured French
culinary tradition
in all its most
wonderful aspects.



→ MARC HAEBERLIN ET STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL.
MARC HAEBERLIN AND STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL.

Visite de la maison Hugel, à Riquewihr

Maison réputée fondée en 1639, elle appartient à ces domaines d'Alsace dont la seule évocation inspire le respect et dont les œnophiles du monde entier célèbrent les vins. Au sein d'une vaste gamme, le riesling Schoelhammer est sans doute une des plus belles expressions de ce cépage que l'on puisse trouver en Alsace. Les rieslings qui peuvent offrir une telle complexité, allée à une tension minérale d'une précision extrême, se comptent sur les doigts de la main.

Visite de la maison Trimbach, à Ribeauvillé

Domaine illustre qui incarne pour beaucoup l'excellence des vins d'Alsace, les racines du domaine Trimbach remontent au XVII^e siècle. Si l'ensemble de la production est d'une pureté et d'une rigueur admirables, c'est sans doute au mythique Clos Saint-Hune, parcelle d'1,6 hectare produisant ce qui est pour beaucoup un des plus grands rieslings de la production mondiale, que le domaine doit en partie sa réputation. Vin d'une admirable intensité et d'une minéralité tranchante, le Clos Sainte-Hune offre des rieslings monumentaux de complexité et d'équilibre capables de vieillir cinquante ans et plus.



→ LA MAISON HUGEL.
MAISON HUGEL.



→ PIERRE TRIMBACH.

A visit to Hugel in Riquewihr

A renowned wine estate founded in 1639, Domaine Hugel belongs to those Alsace estates whose names command respect and whose wines are celebrated by wine lovers all over the world. Among its wide range of brands, the Schoelhammer Riesling is without doubt one of the finest expressions of this grape variety to be found in Alsace. Rieslings offering such complexity, mineral tension and minute precision are extremely rare.

A visit to Trimbach in Ribeauvillé

Dating back to the 17th century, Domaine Trimbach is an illustrious wine estate, which for many enthusiasts embodies the very excellence of Alsace wines. While the whole of its range offers wonderful purity and rigour, it is without doubt the legendary Clos Saint-Hune, a 1.6-hectare plot producing what is for many people one of the greatest Rieslings in the world, that has in part brought the estate its renown. A wine of wonderful intensity and razor-like minerality, Clos Sainte-Hune offers Rieslings with enormous complexity and balance, capable of ageing for 50 years or more.

Château Angelus 1945 : le goût de l'histoire

A taste of history on the palate

PAOLO BASSO

Meilleur sommelier du monde en 2013, après avoir remporté le titre de meilleur sommelier d'Europe en 2010, Paolo Basso, italien d'origine et suisse d'adoption, parcourt le monde avec ses quatre casquettes : producteur (il produit cinq vins dans le Tessin, dédiés à sa fille Chiara), négociant pour la Suisse, enseignant dans diverses écoles prestigieuses et consultant, notamment pour Air France, dont il sélectionne les vins. Il a fait halte au Château Angelus pour déguster un millésime exceptionnel, dont il ne reste que deux autres bouteilles précieusement conservées dans les caves du château.

Best Sommelier of the World in 2013, after winning the award for Best Sommelier of Europe in 2010, Paolo Basso, born in Italy but Swiss by adoption, travels the world wearing four different hats: wine producer (he produces five wines in Ticino dedicated to his daughter Chiara), négociant for the Swiss market, lecturer at different prestigious schools and wine consultant for Air France, for whom he selects the wines. He stopped off at Château Angelus to taste an outstanding vintage, of which only two bottles, perfectly conserved in the Château's cellars, remained.



→ PAOLO BASSO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE EN 2013, AU CHÂTEAU ANGELUS.
PAOLO BASSO, BEST SOMMELIER OF THE WORLD IN 2013, AT CHATEAU ANGELUS.



→ 1945 : UN MILLÉSIME AUSSI RARE QU'EXCEPTIONNEL. 1945: A VINTAGE THAT IS AS RARE AS IT IS OUTSTANDING.

Château Angelus 1945 par Paolo Basso

La robe est assez profonde, d'une belle intensité, rouge grenat avec des reflets tuilés. Au nez, il est important d'attendre que ce vin se révèle. À l'ouverture de la bouteille, il apparaît un peu fermé sur lui-même, mais dès qu'il est servi, je sens des notes de tabac légèrement fumé, puis des notes plus épicées, clou de girofle, cannelle, noix muscade, une touche de balsamique. Monte ensuite comme une odeur d'aiguilles de sapin, un peu de résine ou des notes de feuilles de chêne quand elles tombent à l'automne.

L'important est de prendre son temps. J'ai l'impression d'être un archéologue qui participe à des fouilles et va de découverte en découverte. Déguster un millésime ancien, c'est faire un voyage à travers le temps, ce vin qui a bougé au fil des ans reste vivant et nous donne un plaisir éphémère que l'on gardera pourtant en mémoire. Et ce que l'on déguste, ce n'est pas « un grand vin » mais une grande bouteille, chacune étant unique.

Apparaissent toujours au nez, après quelques minutes, des notes fruitées de griottes que l'on trouve généralement dans la jeunesse d'un vin – inhabituelles sur un vin vieux – et même une petite note iodée. C'est assez étonnant.

Ensuite, l'entrée en bouche est très délicate, distinguée et soyeuse. En milieu de bouche, il y a une courbe qui monte gentiment en intensité, on sent le corps toujours là, la structure et sa belle intégrité, sa solidité, son caractère classique. Un des éléments qui ressort est la fraîcheur apportée par l'acidité : c'est sa colonne vertébrale. Une note minérale témoigne du caractère vivant de ce vin, qui dégage de l'énergie.

En fin de bouche, la structure devient plus délicate et légère, les tanins ressortent, ils prennent une touche plus ferme, se joignent à l'acidité pour créer cette persistance, une fois le vin bu. On voit réapparaître en rétro-olfaction certains arômes savoureux, de petites touches d'épices, de cannelle, de clou de girofle, et même de poudre de cacao. Débouché depuis une heure, dégusté depuis une demi-heure environ, il est arrivé à son sommet avec l'oxygénation et la température dans le verre. Il faut être patient, respectueux, et attendre qu'un tel vin se livre. Lui a attendu soixante-seize ans, on se doit de lui dédier un peu de temps pour l'apprécier dans toute sa complexité...

En conclusion, je dirais que ce vin est un nectar, mais qu'il faut aussi le déguster de manière intellectuelle : il est le fruit de l'histoire, il témoigne du travail des hommes, avec les moyens de l'époque, lors d'une année exceptionnelle où le millésime a mis les vigneron à l'épreuve (*lire aussi "En coulisse"*).

EN COULISSE

« J'ai ressenti beaucoup d'émotion à ouvrir cette bouteille, reconditionnée en 2018 et sortie de la cave un peu avant la dégustation pour qu'elle remonte en température, rappelle Stéphanie de Boüard-Rivoal. Cela m'évoque un Noël avec mon père, Hubert, et mon grand-père Jacques. Car 1945 est le premier millésime qui suit son retour de captivité en Allemagne. Le vin était composé à l'époque de 40 % de Cabernet Franc. » Une très grande année pour le vin, mais très problématique pour les vigneron tant la récolte a été maigre : tout début mai, entre la mort d'Hitler et la signature de l'armistice, un gel violent et agressif s'est abattu sur les vignes, faisant suite à une belle saison donnant des raisins très bien constitués, très concentrés. Le gel a fait une sélection naturelle. Au total, la récolte de 1945 se limite entre un quart et un tiers d'une récolte normale... Ce qui rend d'autant plus précieuse cette bouteille exceptionnelle dégustée avec recueillement et joie.

C.B.

BEHIND THE SCENES

“It was an emotional moment opening this bottle, reconditioned in 2018 and brought up from the cellars shortly before the tasting to enable it to come up to room temperature,” remembers Stéphanie de Boüard-Rivoal. “It brought to mind a Christmas with my father, Hubert, and grandfather, Jacques. Because 1945 was the first vintage that followed my grandfather’s return from captivity in Germany. At that time, the wine was made up of 40% Cabernet Franc.” A great year for wine but very problematic for the vignerons, since the crop size was tiny. Right at the beginning of May, between Hitler’s death and the signing of the armistice, a severe, devastating frost hit the vines, following a lovely spell of weather that helped the growth of very well-constituted, very concentrated grapes. The frost made a natural selection. In all, the 1945 vintage amounted to only a quarter to a third of a normal crop. Which makes this outstanding bottle, tasted with reverence and joy, all the more precious. C.B.

Château Angelus 1945

The colour is quite deep, showing lovely intensity with a garnet-red hue and brick-red glints. On the nose, the wine needs time to reveal its bouquet. It's important to wait. On opening the bottle, the nose appeared a bit closed, but now the wine is poured, I get slightly smoky notes of tobacco with spicier hints of clove, cinnamon and nutmeg coming through with a balsamic touch. A whiff of pine needles, resin-like notes, then comes to the fore or maybe notes of oak leaves after they have fallen to the ground in autumn.

It's important to take one's time. I feel like an archaeologist taking part in a dig, going from discovery to discovery. Tasting an old vintage is like travelling back in time. This wine that has evolved with age remains alive. The pleasure is fleeting, but we will keep that pleasure long in our memories. What we are tasting is not a 'great wine', but a great bottle, since each of the bottles is unique.

After a few more minutes, the nose reveals fruity notes of cherry, which we tend to find more often when the wine is young. It's unusual in such an old vintage. A note of salinity comes through. Simply amazing!

Then, the entry on the palate is very delicate, distinguished and silky. The wine then gradually increases in intensity on the mid palate. You feel the body of the wine is still there, so too its structure. It has wonderful integrity, solidity and classicism. Among other characteristics, freshness comes to the fore, brought by the acidity. This is its backbone. A hint of minerality expresses the life still in the wine; it conveys an energy.

The structure becomes lighter and more delicate in the finish, and the tannins come through, expressing a firmer note and merging with the acidity to create a lingering sensation after the wine has been swallowed. Certain savoury notes then return, such as spices, cinnamon, cloves and even cocoa powder.

Uncorked for an hour, tasted for about half an hour, the wine has now reached its peak, after oxygenation and reaching room temperature in the glass. Patience and respect are required. We must wait for such a wine to give itself up to us. It waited 76 years to be drunk; and it's our duty to give it a little time, so that we can appreciate it in all its complexity.

In conclusion, this wine is nectar. However, it requires tasting in an 'intellectual' way. We should keep in mind that this wine is the fruit of history. It was made thanks to the hard work of men, with the limited means of the times, in an outstanding year for quality but a testing vintage for the vigneron (see the paragraph 'behind the scenes').

Cette année-là
A look back at
what happened
in that year...

1945

4 février
4th February

Début de la conférence de Yalta
Son objectif est de hâter la fin de la Seconde Guerre mondiale et de garantir la stabilité dans le monde à la fin du conflit.

The Yalta Conference began.
Its aim was to hasten the end of the Second World War and ensure world stability at the end of the conflict.

6 février
6th February

Naissance en Jamaïque de Bob Marley,
célèbre musicien de reggae qui a vendu plus de deux cents millions de disques de son vivant.

Bob Marley was born in Jamaica.
This famous reggae musician would sell 200 million records throughout his lifetime.

2 mars
2nd March

Première à Paris du film *Les Enfants du Paradis*
de Marcel Carné.
L'œuvre a été classée au patrimoine de l'humanité par l'Unesco.

Première of the Marcel Carné film "*Les Enfants du Paradis*" in Paris.
The film was listed as UNESCO world heritage.



« L'important est de prendre son temps. J'ai l'impression d'être un archéologue qui participe à des fouilles et va de découverte en découverte. »

Paolo Basso

8 mai
8th May

Signature de l'armistice

Celle-ci prend acte de la capitulation allemande et met fin à la Seconde Guerre mondiale.

The signing of the armistice.

This acknowledged the German military surrender and brought the Second World War to an end.

10 juillet
10th July

Réouverture du musée du Louvre

Vidé de ses collections pendant l'Occupation, le Louvre rouvre avec une sélection d'œuvres prestigieuses.

Reopening of the Louvre museum.

Emptied of its collections during the Occupation, the Louvre reopened with a selection of prestigious works.

27 octobre
27th October

Création du Philharmonia Orchestra

C'est à Londres que cet orchestre, l'un des plus enregistrés au monde, voit le jour. À sa tête, des grands maîtres tels Karajan, Klemperer, Maazel ou Muti.

Creation of the Philharmonic Orchestra in London.

It was in London that this orchestra, one of the most frequently recorded in the world, was born. Such famous conductors as Karajan, Klemperer, Maazel and Muti would lead it.

16 novembre
16th November

Fondation de l'Unesco par 44 pays

Création de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture. Son but ? La diffusion du savoir et de la paix dans le monde.

Founding of UNESCO by 44 countries.

The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation was created to disseminate knowledge and promote world peace.

Port- folio



→ VICTOR GINGEMBRE DANS SON ATELIER.
VICTOR GINGEMBRE IN HIS WORKSHOP.

Victor Gingembre, *La valeur n'attend pas le nombre des années*

Valor doesn't await the passing of years

De sa formation d'architecte, le jeune sculpteur Victor Gingembre, 33 ans, garde le goût des lignes et des volumes, des espaces pleins et vides avec lesquels il joue. Mais s'il a fait ses classes auprès de Christian de Portzamparc ou de Philippe Starck, qui l'éveille au design, il trouve sa vocation profonde chez les maîtres marbriers italiens. Tous les étés depuis 2008, cet amoureux de la matière, taille le marbre entre mer et montagne à Carrare, près de Florence, et modèle le corps féminin avec tension, mouvement et sensualité.

Following his studies in architecture, the young, 33-year-old sculptor Victor Gingembre has succeeded in maintaining his architect's sense of line and volume and full and empty spaces, in his work as a sculptor. While he developed his skills alongside Christian de Portzamparc and Philippe Starck (who sparked his interest in design), he nevertheless found his true vocation among the Italian master marble sculpture artists. He has spent every summer since 2008 at Carrare, a spot located between mountains and sea near Florence, carving and chiselling his beloved marble. There he models the female body with tension, movement and sensuality.



DR

LE BAISER
2015, RÉSINE BLANCHE, 50 X 50 X 45 CM.



DR

LES TROIS GRÂCES
2016, RÉSINE BLANCHE, 80 X 70 X 15 CM.



DR

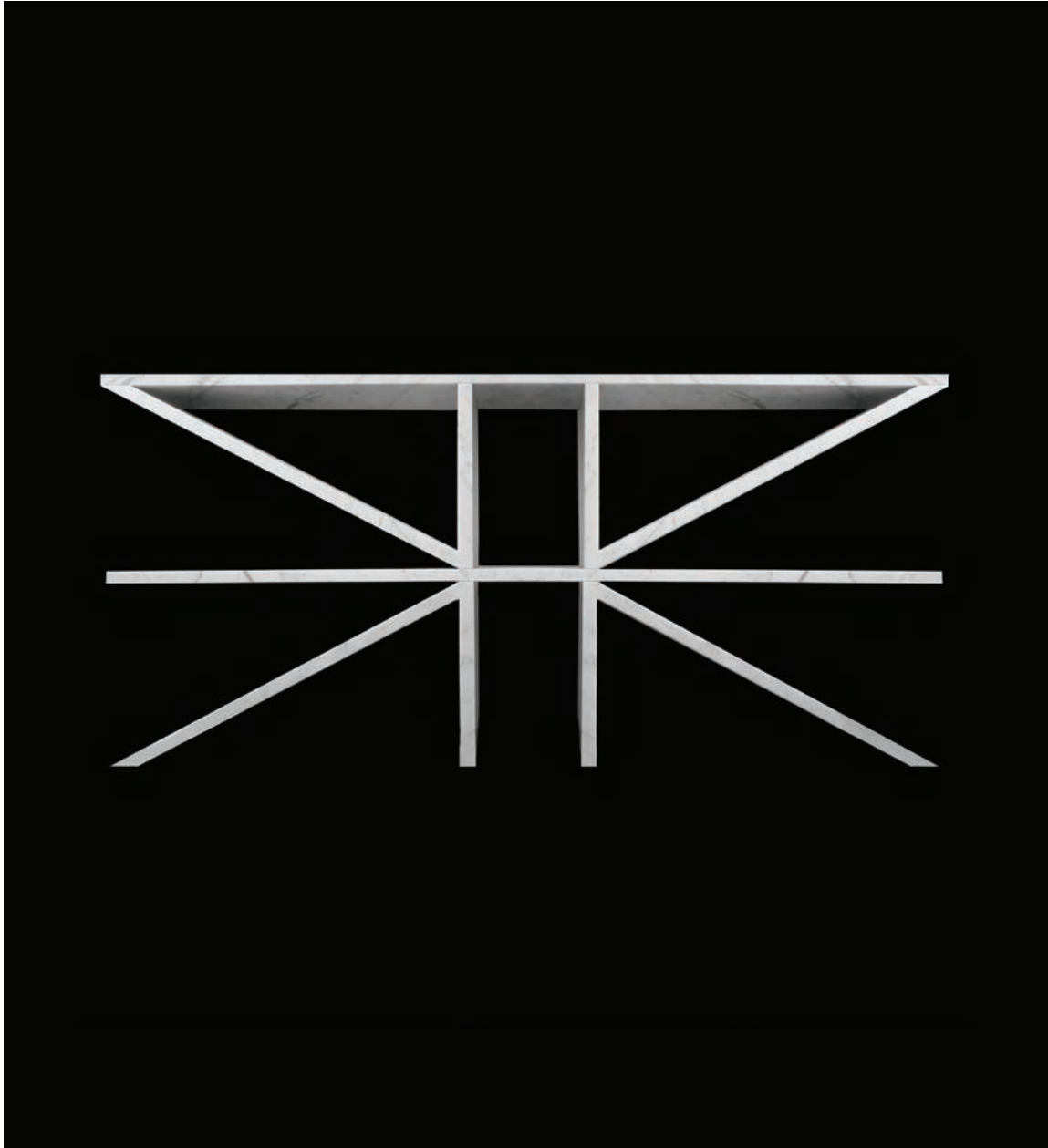
AMPHITRITE

2017, MARBRE DE CARRARE, 200 X 50 X 50 CM.



DR

ONE LINE CHAIR
2013, MARBRE, 100 X 80 X 40 CM.



DR

CONSOLE UNION JACK
2019, MARBRE DE CARRARE, 180 X 90 X 34 CM.



DR

CHAISES SOPHIA
2019, CHÊNE MASSIF, 90 X 90 X 64 CM.

*P*er-
*Son*Na-
lités

Personalities

Christopher Coutanceau, cuisinier-pêcheur
Christopher Coutanceau, cook-fisherman

Guillaume Gé, le conquérant de la truffe
Guillaume Gé, the truffle conqueror

Famille Borsarello, la musique dans le sang
The Borsarello family, music in the blood

Michael G. Wilson, les grands vins sont éternels
Michael G. Wilson, great wines are forever

Guillaume & Anselme Seloisse,
l'audace de père en fils
*Guillaume & Anselme Seloisse,
a daring father-and-son duo*

Gaspard Koenig, entretien croisé
*Gaspard Koenig,
joint interview*

PERSONNALITÉS

PORTRAIT

CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier-pêcheur

Cook-fisherman

CAROLINE BRUN



→ CHRISTOPHER COUTANCEAU, CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ. CHRISTOPHER COUTANCEAU, A 3-STAR MICHELIN CHEF.

Le célèbre restaurateur rochelais, entré parmi les grandes tables du monde en 2009, sacré meilleur chef écoresponsable en 2019, a décroché sa troisième étoile en 2020. Une forte personnalité qui imprègne autant sa cuisine que le lieu, magique et authentique.

« *Mon grand-père m'a appris à respecter le poisson.* » À 43 ans, Christopher Coutanceau, le chef du restaurant éponyme de La Rochelle, triplement étoilé depuis 2020, sait d'où il vient. Et aussi où il va. Rochelais du cru et fier de l'être, enfant de la mer, fils de restaurateurs locaux renommés – il a racheté à son père son 2 étoiles en 2007 – il se revendique « *cuisinier pêcheur* ». La criée de La Rochelle, où il se fournit tous les jours, est sa petite madeleine de Proust : son grand-père l'y emmenait acheter le poisson pour ses parents, dès ses 3 ans. S'il a voulu que sa maison devienne un hymne à l'océan qui la borde, c'est pour « *raconter ses passions* ». Elles sont faites de vent, de sel, et de vie marine. De combats aussi, notamment pour une pêche durable et artisanale, contre la pêche électrique.

Mais sa première bataille, Christopher Coutanceau la livre dans l'assiette, en imposant la saisonnalité marine et la valorisation d'espèces négligées. Comme les tomates ou les fruits, les poissons aussi ont leurs saisons, explique-t-il : « *De janvier à avril, le bar part se reproduire, il est fibreux, manque de gras, il faut l'oublier.* » Son choix est plus radical encore : il met un point d'honneur à travailler des poissons méconnus, ou jugés « moins nobles » – une classification qu'il récuse. Le tacaud, la vive, la bonite rayée, le lieu jaune, la vieille, l'anchois, la lisette (jeune maquereau) ou encore la sardine : voilà le bestiaire marin dont il aime révéler les vertus gustatives. Et s'il a opté pour le zéro déchet avant que cela ne soit à la mode, il applique aussi cette politique en cuisine, reprenant à son compte l'adage des éleveurs de cochon, le métier de son grand-père justement : « *dans le poisson, tout est bon !* » Arrêtes, peau, écailles, langue, joues : chez Coutanceau, on travaille le poisson de la tête à la queue. On sublime les huîtres et les crustacés avec des sauces et fumets marins façon jus de viande. On exalte les saveurs des coquillages les plus délicats, palourdes, praires, ormeaux, amandes, vénus, lavagnons, patelles (chapeaux chinois). Et même les desserts du chef pâtissier Benoît Godillon prennent le goût de quelques plantes marines, comme la dulse, l'algue nori de l'île de Ré ou la laitue de mer.



→ NICOLAS BROSSARD, DIRECTEUR ASSOCIÉ.
NICOLAS BROSSARD, ASSOCIATE DIRECTOR.

Quand il décide de reprendre le restaurant familial, il s'associe à 50-50 avec Nicolas Brossard, avec qui il a travaillé plus de quatre ans chez son père.

This famous La Rochelle restaurateur, who became a member of the *Grandes Tables du Monde* in 2013 and received the Michelin award for most sustainable gastronomy in 2019, won his third Michelin star in 2020. Coutanceau, a chef of great individual character, has made his mark not just in terms of his cuisine but also on this magical and authentic location.

"My grandfather taught me to respect fish," he remembers. At 43 years old, Christopher Coutanceau, the chef of the eponymous restaurant in La Rochelle and holder of 3 Michelin stars since 2020, knows exactly where he comes from -and also where he's heading. A Rochelais born and bred and proud of it, he grew up next to the sea. His parents were renowned local restaurateurs, and in 2007 he bought their two Michelin stars from them. He likes to call himself a chef-fisherman. His visits to the fish market in La Rochelle, where he sources his fish every day, take him back to his childhood days when his grandfather used to take him as from 3 years-old to buy fish for his parents. His dream for his restaurant to become an 'ode to the ocean' (see opposite) which it looks out onto, was inspired by his desire to 'express his passions'. Those passions are essentially based around wind, salt and marine life; but they also include struggles, such as striving to protect sustainable and artisanal fishing; and most especially he has fought against electric pulse fishing.

But his very first battle was in the kitchen, where Christopher imposed the rule of only serving fish in season and sought to promote the protection of neglected species. "Like tomatoes or fruit, fish have their seasons," he explains. "From January to April, sea bass goes off to reproduce. In this period, it is fibrous, lacks flesh and should just be ignored." More radically, he has made it a point of honour to work with less known fish species or those considered 'less noble' (a description that he rejects). Such fish species as pouting, weever, skipjack tuna, pollack, labrus, anchovy, mackerel and sardines are among the different sea fish he offers on the menu in order to showcase their special qualities. And while he opted for a zero-waste policy before it became the latest trend, he also applied it in his cooking, adapting an old saying in pig farming (his grandfather's profession) to fishing: 'in fish everything is good to eat!' Whether fishbones, skin, scales, tongue or cheeks, at Coutanceau everything is used, from the head to the tail. Oysters and shellfish are enhanced with fish sauces and stocks, like a meat jus. The flavours of the most delicate shellfish, such as clams, abalones, dog cockles, vénus, lavagnons and limpets (Chinese hats) are thus enhanced. And even the desserts made by head pastry chef Benoît Godillon can have a taste of certain sea plants, such as dulse, Ile de Ré nori or sea lettuce.



→ TURBOT AU BEURRE MOUSSEUX, CAROTTES EN ÉCAILLES ET PAIN D'ÉPICES, KUMQUATS CONFITS. TURBOT WITH FOAMY BUTTER, SLICED CARROTS AND GINGERBREAD, CONFIT KUMQUATS.



→ TOUT LE HOMARD. THE WHOLE LOBSTER.

→ LA SALLE DU RESTAURANT, TOUTE EN ONDULATIONS.
THE RESTAURANT, WITH ITS DÉCOR OF RIPPLES AND WAVES

Un cadre unique

Les immenses baies vitrées ouvrent sur l'océan, le port des Minimes et la tour Richelieu, face au soleil couchant : le restaurant est campé sur un site exceptionnel, à l'écart du bruit rochelais. Quand ils lancent les travaux, en 2017, les propriétaires n'ont qu'une idée en tête : « *prendre la mer en pleine figure* », résume Christopher Coutanceau. Les murs semblent recouverts de vagues qui ondulent comme les ridains à marée basse, le va-et-vient lumineux projeté par les pampilles (version moderne) imite le ressac dans une grotte marine, tandis que le plafond reproduit la cartographie des fonds marins. Du bois issu de la forêt de Vouvant en Vendée, de la vaisselle en forme de gouttes, et ce petit couteau à beurre commandé au coutelier rochelais Farol, le gréneur (qui, à l'origine, sert à réparer le gréement) : rien n'a été laissé au hasard. Ici, l'immersion marine est totale.

A unique setting

The restaurant's enormous bay windows look out over the ocean, the *Port des Minimes*, the *Tour Richelieu*, and the setting sun in the evening. It is located in an exceptional setting, sheltered from the hubbub of downtown La Rochelle. When they launched building works in 2017, the owners had only one idea in mind: "*have the sea right in our faces*," says Christopher. The walls appear to depict waves rippling at low tide, the bright flickering light of the modern-version crystal drops imitates the backwash of the sea in a cave, while the ceiling reproduces the maps of sea beds. The wood is sourced from the Vouvant forest in the Vendée region; the crockery is designed in the shape of liquid drops, and there is even a tiny butter knife ordered from La Rochelle cutler *Farol* called *Le Gréneur* (originally used to repair the rigging of ships). Nothing has been left to chance. Here immersion in the marine world is total.

À côté du restaurant gastronomique se trouve le bistrot. C'est une yole offerte par l'ostréiculteur Gillardeau qui sert de bar tout en longueur et donne son nom à ce lieu convivial, avec ses grandes tables d'hôtes et une vue directe sur la cuisine. Une carte simple (imaginée par Christopher Coutanceau), des produits du jour : trois cents couverts sont servis ici quotidiennement, avec un bon rapport qualité-prix.

Located adjacent to the gastronomic restaurant is the *La Yole* bistro. This is in fact a skiff (a 'yolé') which was offered as a gift by oyster farmer Gillardeau. The skiff features a bar along the whole of its length and lends its name to this convivial bistro which includes long *tables d'hôtes* dining tables and offers direct views over the kitchen. It has a simple menu (created by Christopher Coutanceau), made up of produce sourced on the day. 300 covers are served every day –and at good value for money prices.



→ LA YOLE DE CHRIS COUTANCEAU, CÔTÉ BISTROT.
CHRIS COUTANCEAU'S BISTRO-STYLE 'LA YOLE'.

Si c'est bien la mer qui a pris l'homme et non l'inverse, Christopher Coutanceau ne navigue pas pour autant en solitaire à la barre de son navire amiral gastronomique. Quand il décide de reprendre le restaurant familial, il s'associe à 50-50 avec Nicolas Brossard, avec qui il a travaillé plus de quatre ans chez son père. Le chef sommelier, passé par Lucas Carton à Paris, La Réserve de Beaulieu et Le Louis XV à Monaco, est aussi sociable que le chef est taiseux. Le duo se rôde, l'amitié s'installe autour de valeurs partagées et d'une exigence extrême. L'un, Christopher, a pour mentor Michel Guérard, « *le premier qui m'a donné envie de devenir un grand chef* ». L'autre, Nicolas, voue à Alain Senderens une admiration sans faille. La brigade (dix-huit personnes aujourd'hui) devient une petite famille, avec ses surnoms : « La Rascasse », « Le Dauphin », « Le Têtard »... La cuisine est bien sûr le royaume de Christopher Coutanceau, sans aucune compromission. Mais Nicolas Brossard occupe une place de choix, complémentaire.

« *J'ai vu mes parents réussir avec ma mère en salle, c'était la condition de leur succès* », explique simplement le chef. Nicolas Brossard est donc à la fois directeur de salle, maître de maison et grand ordonnateur de la cave, avec ses vingt-quatre mille bouteilles et ses deux mille deux cents références. Il insuffle une philosophie, rejoint aujourd'hui par le chef sommelier Jonathan Beeckman : offrir les plus grands vins, à l'instar du Château Angelus, avec qui des liens amicaux se sont créés, après une grande soirée accords mets-vins autour de sept plats ; mais aussi, rester une maison ouverte aux nouveaux vigneron. Une belle place est faite aux vins locaux, mais tous les vignobles sont représentés. Et si l'on compte une cinquantaine de références étrangères dans la cave (dont cinq à six sakés), « *c'est à condition qu'ils soient typiques et ne ressemblent en rien à des vins français* ». Le restaurant Christopher Coutanceau, lui, ne ressemble à aucun autre.

Though Christopher is captain of the ship, he has a partner on board with him. When he took over the family restaurant, he went into a 50/50 partnership with Nicolas Brossard, with whom he had worked for four years at his father's restaurant. Head sommelier Nicolas, who had previously worked at Lucas Carton in Paris, La Réserve de Beaulieu and the Louis XV in Monaco, was just as outgoing and sociable in character as the chef was quiet and reserved. The pair soon settled in though and a friendship was formed, in which they shared values and extremely high standards of working. While Christopher's mentor is Michel Guérard, "*the first to inspire me to become a great chef*," Nicolas reveres Alain Senderens. The brigade (today a staff of 18) has become a close family, each member having his or her own nickname: La Rascasse (Scorpionfish), Le Dauphin (Dolphin), Le Têtard (Tadpole) and so on. The kitchen is of course Christopher's domain, in which he makes no concessions. But Nicolas ranks very highly in the hierarchy and complements Christopher in his work.

"*I saw my parents succeed with my mother working in the restaurant. That was the key to their success*," the chef explains simply. Nicolas is therefore manager of the restaurant, Maître de Maison and oversees a cellar containing 24,000 bottles and 2,200 references. With the support of head sommelier Jonathan Beeckman, he practises a philosophy of offering the greatest wines, such as Château Angelus, during special evening sessions in which 7 wine and food pairings are served. The aim of this philosophy is to create friendly connections between guests. However, the wine list is not exclusively made up of famous growths. It also features wines made by new vigneron, and while a high proportion of the references are locally-produced, all France's vineyards are represented. There are also 50-odd foreign references (5 or 6 of which are sakés). However, "*these have to express typicity and not resemble French wines in any way*." For its part, likewise, the Christopher Coutanceau restaurant resembles no other!

PERSONNALITÉS

PORTRAIT

GUILLAUME GÉ

Le conquérant de la truffe

The truffle conqueror

CAROLINE BRUN

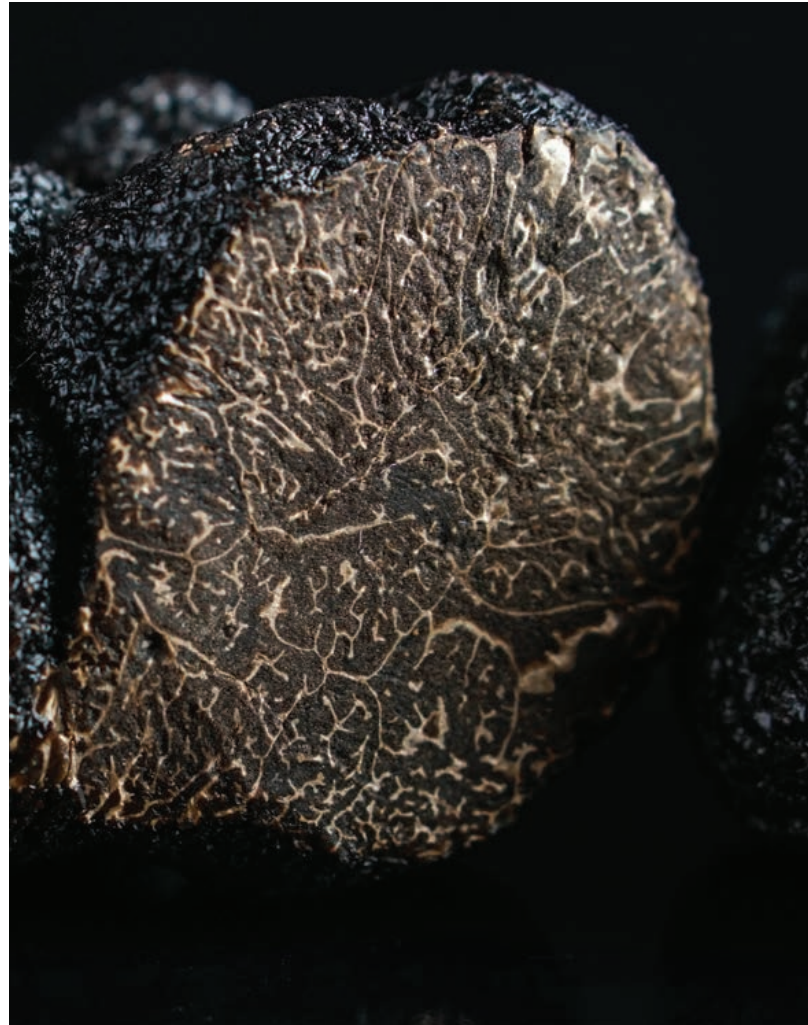


→ GUILLAUME GÉ DANS SES TRUFFIÈRES. GUILLAUME GÉ IN HIS TRUFFLE PATCHES.

Il est passé avec une facilité déconcertante de l'argent à l'or noir. En le voyant, qui pourrait penser que Guillaume Gé, avec sa barbe broussailleuse et son ancrage terrien évident, a fréquenté les hautes sphères de la finance avant de se reconvertir, il y a une dizaine d'années, dans la trufficulture ? Avec une réussite qui fait de lui, à 53 ans, un maître de la truffe noire du Périgord, et le fournisseur des plus grands restaurants étoilés.

Sa recette : de la méthode, de la rigueur et, surtout, des convictions. « *Nous sommes des puristes de la truffe* », reconnaît-il, en biffant d'un trait tout ce qui peut tromper le consommateur. Comme cette truffe espagnole médiocre qui envahit la France depuis une décennie ou ces produits dérivés, l'huile ou les chips, qui n'ont de truffé que le nom. Les arômes synthétiques ? Ils dénaturent tout simplement le goût, selon lui. Sur un marché intérieur de 30 à 40 tonnes par an – quand la France en fournissait 1 000 tonnes au XX^e siècle ! – lui et son association de trufficulteurs produisent 3 tonnes, provenant de 120 hectares répartis entre ses différentes truffières de Charente, Gironde et Dordogne. En tout, 80 % de truffe noire du Périgord et 20% de truffe d'été (*lire page suivante*). Pour en arriver là, ils ont développé un savoir-faire très sophistiqué. Ses associés, Christophe, son chef de culture, et Michel, son partenaire et conseiller, il les a dénichés en homme de terrain.

Surnommé localement « le sorcier de la truffe », ce dernier, ancien paysan à l'œil malicieux et à l'accent charentais certifié d'origine, n'a pas son pareil pour trouver la potion magique de la mycorhization : une opération essentielle qui consiste à imprégner le pied des chênes avec un mélange végétal savant, intégrant de la truffe elle-même. « *Nous recréons dans nos truffières le biotope tel qu'il existait il y a un siècle, quand le phylloxéra avait tué la vigne et que la forêt l'avait remplacée*, résume Guillaume Gé. *Il nous faut des arbres taillés comme dans une forêt jeune, une irrigation avec des microjets auprès de chaque arbre, et un réensemencement annuel pour que la truffe soit très présente dans le sol.* » Résultat : six à sept ans après la plantation de l'arbre, le précieux champignon est là, quand d'autres attendent jusqu'à dix ans l'hypothétique cavage (récolte).



→ TUBER MELANOSPORUM, LA REINE DES TRUFFES NOIRES.
TUBER MELANOSPORUM, THE QUEEN OF 'BLACK' TRUFFLES.



→ LES CHIENS TRUFFIERS DÉTECTENT LE PRÉCIEUX CHAMPIGNON À L'ODEUR ET DÉTERRENT.
TRUFFLING DOGS DETECT BY SMELL THE PRECIOUS FUNGUS AND DIG IT FROM THE SOIL.

His move from money into black gold was a seamless one. Looking at him, who could possibly believe that Guillaume Gé, with his bristly beard and his obvious attachment to the countryside, once worked in the high echelons of finance before converting to truffle farming? So successful was his conversion that this 53 year-old has become an expert in Périgord black truffles and supplies them to the finest Michelin-starred restaurants.

His success has been based on a recipe of method, rigour and most of all conviction. "We are truffle purists," he says, discarding at a stroke anything that might deceive consumers, such as that 'mediocre' Spanish truffle that has flooded the French market over the last decade, or such 'derived products' as oil or crisps, which are truffle-based only in name. Synthetic aromas simply distort taste, he believes. Of the 30 to 40 tons produced for the domestic market (compared to 1,000 tons in the 19th century), he and his association of trufflers produce 3 tons, sourced from 120 hectares spread out over his different truffling patches in Charente, Gironde and Dordogne. These are made up of 80% Périgord black truffles and 20% 'summer' truffles (see below). In order to achieve this level of success, together with his partners, Christophe (his truffling manager) and Michel (his partner and adviser), both of whom he tracked down while working in the field, they developed a very sophisticated savoir-faire.

Adopte un arbre !

Guillaume Gé rêve de démocratiser la « bonne » truffe : « 3 à 8 grammes de truffe suffisent pour donner du goût à un plat, ce qui fait 5 à 10 euros par personne, plaide-t-il. Le prix au kilo rebute, alors que le safran vaut 30 000 euros le kilo, mais personne ne fait le calcul ! » Il a donc lancé depuis un an un « suprême de truffe » haut de gamme, sous la marque Aléna, fabriqué avec des truffes de qualité, pasteurisé (surtout pas stérilisé), pour restituer « le vrai goût de la truffe ». Les chefs s'en servent dans leurs préparations truffées, les particuliers peuvent aussi le déguster sur une simple tranche de pain légèrement grillé. Mais Guillaume Gé veut aller plus loin pour familiariser le grand public avec son art : il a lancé l'opération « Adopte un arbre » (10 % des arbres plantés à Gout-Rossignol). Elle permet à un particulier d'adopter un arbre pendant quinze ans et de suivre son évolution jusqu'à la production de truffes. Le prix de la mise : 750 euros, mais « l'adoptant » reçoit en échange 450 euros de produits Aléna pendant cinq ans, avant que les truffes n'apparaissent. Ensuite, on lui expédie chaque année les truffes produites par son arbre... un cadeau de Noël évidemment aléatoire.

Known locally as the truffle wizard, Michel, a former paysan with a canny eye and a thick Charente accent, is simply unbeatable at finding the magic potion of mycorrhisation, an essential operation that consists in impregnating the bases of oak trees with a savvy vegetal mixture integrating truffle itself. "We recreate in our truffling areas the biotype as it existed a century ago, when phylloxera had killed the vines and forests replaced them," explains Guillaume Gé. "We need trees that are pruned like in a young forest, with irrigation by micro-jets at each tree and an annual re-seeding, so that the truffle is very present in the soil." As a result, 6 to 7 years after the planting of the tree, the precious fungus is there, while other producers have to wait up to ten years for only a hypothetical crop.

Adopt a tree!

Guillaume Gé dreams of making 'good' truffles more accessible to everyone. "3 to 8 grams of truffles are enough to give taste to a dish, which comes out at 5 to 10€ per person," he argues. The price per kilo puts people off, and yet saffron costs 30,000€ per kilo, but no-one works out the difference!" Over the last year, he has launched a top-end suprême de truffe under the brand-name Aléna, made with high quality pasteurised (but most definitely not sterilised) truffles and to bring back 'the real taste of truffles'. Chefs use it in their truffle preparations, while consumers can also enjoy a taste of it by serving it on a simple slice of lightly toasted bread. However, Guillaume Gé wants to take it a step further and familiarise the general public with his art. He has launched operation 'Adopt a Tree' (10% of the trees planted at Gout-Rossignol). This enables a member of the public to adopt a tree for 15 years and to follow its development until it starts to produce truffles. The price to be paid at the outset is 750€, but in adopting the tree you receive in exchange 450€ of Aléna products for 5 years before the truffles appear. After that, you are sent the truffles produced by your tree. A great Christmas present, albeit with a certain degree of unpredictability!

Quatre variétés de truffes à ne pas confondre

Four varieties of truffle
not to be confused with each other

LA TRUFFE
NOIRE



Cette espèce de champignon, **tuber melanosporum**, se récolte en hiver et se trouve en Dordogne, dans le Vaucluse, en Espagne, au Chili ou en Australie. Guillaume Gé milite pour la création d'un label « Truffe d'Aquitaine ». **AUTOUR DE 1000 € LE KILO.**

BLACK TRUFFLE

This is a species of fungus, **Tuber Melanosporum**, which is harvested in winter and found in the Dordogne, Vaucluse, Spain, Chile and Australia. Guillaume Gé is campaigning for the creation of an official seal under the name 'Truffe d'Aquitaine'. **AROUND 1,000 € PER KILO.**

LA TRUFFE
BLANCHE D'ALBA

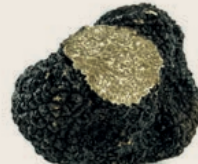


Présente principalement en Italie du Nord et dans les pays baltes, **Tuber magnatum** est d'origine totalement sauvage. **C'EST LA PLUS CHÈRE DU MARCHÉ, DE 3 000 € À 5 000 € LE KILO.**

ALBA WHITE TRUFFLE

Found mostly in northern Italy and also in Baltic countries, **Tuber Magnatum** is of completely wild origin. **THE MOST EXPENSIVE ON THE MARKET: 3,000 € TO 5,000 € PER KILO.**

LA TRUFFE
D'ÉTÉ

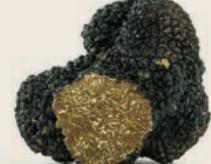


Tuber aestivum ou truffe de la Saint-Jean se récolte d'avril-mai à fin août. Elle est blanche à l'intérieur, son goût est nettement moins prononcé que la truffe noire du Périgord. **DE 200 € À 300 € LE KILO.**

SUMMER TRUFFLE

Tuber Aestivum or Saint John truffle is harvested from April-May to the end of August. It is white on the inside. Its flavour is much less intense than the Périgord black truffle. **200 € TO 300 € PER KILO.**

LA TRUFFE
DE BOURGOGNE



Tuber uncinatum est une truffe d'automne qui se récolte de la mi-septembre jusqu'à fin janvier. Sa chair est plus foncée que celle de la truffe d'été et son goût, quoique léger, est plus prononcé, tirant vers la noisette de sous-bois. **ENVIRON 400 € LE KILO.**

BURGUNDY TRUFFLE

Tuber Uncinatum is an autumn truffle that is harvested from mid-September to the end of January. Its flesh is darker than the summer truffle, and its flavour, though light, is more intense and reminiscent of forest floor hazelnuts. **AROUND 400 € PER KILO.**

Mais Guillaume Gé, entouré de sa joyeuse troupe, n'est pas pressé : « *Le trufficulteur, comme le vigneron, doit prendre son temps, respecter le rythme de la nature. Il faut laisser le produit arriver à maturation dans les conditions optimales, si l'on veut obtenir la meilleure qualité* », précise-t-il.

Tout contrôler, de l'amont jusqu'à l'aval, c'est la raison pour laquelle Guillaume Gé assume la double casquette de producteur et de négociant. « *Je suis l'un des seuls* », dit-t-il. C'est ainsi qu'il est lui-même devenu producteur d'arbres truffiers : « *Je souhaite aider les trufficulteurs à mieux produire, pour augmenter la production française de qualité* », explique-t-il. Dans sa truffière de Gout-Rossignol, à 45 kilomètres d'Angoulême et 40 kilomètres de Périgueux, les huit mille chênes truffiers plantés au cordeau, soignés et protégés par leur petit filet, habillent la belle campagne, et montrent l'exemple. Dans la pépinière, une partie des quatorze mille petits arbres sont préparés pour la vente. L'année prochaine, ils seront vingt-cinq mille... « *On s'amuse, on expérimente, on a une approche passionnelle* », avoue Guillaume Gé. Et surtout une rigueur implacable qui fait écho à l'exigence des meilleurs restaurateurs : « *Il fait partie de mes fournisseurs fétiches, souligne Alexandre Baumard, le chef du Gabriel à Bordeaux (lire p. 34), qui se sert aussi de l'or noir du Périgord au Logis de la Cadène à Saint-Émilion, pour son fameux risotto à la truffe. Avec lui, il n'y a jamais de mauvaise surprise, on a toujours un produit d'excellence.* »

However, Guillaume Gé, along with his motley crew, is in no special hurry. "Truffle growers, like vignerons, must take their time and respect nature's rhythm. The product needs to reach ripeness in optimal conditions, if the highest quality is to be attained," he explains.

Everything needs to be carefully controlled not just throughout the process, but afterwards too. This is why Guillaume Gé wears the double hat of producer and merchant. "I'm one of the very few," he says. This is how he himself became a producer of truffle-giving trees. "I want to help truffle growers to produce better, in order to increase quality French truffle production," he explains combatively. In his truffle patch at Gout-Rossignol, 45km from Angoulême and 40km from Périgueux, the 8,000 truffle oaks, planted with minute precision and cared for and protected by small nets, embellish the countryside and set an example. In the nursery, some of the 14,000 young trees are being prepared for sale. Next year, there will be 25,000. We have a lot of fun, we do trials, we do it all with passion," says Guillaume Gé. But most especially with an absolute rigour that mirrors the high standards of the finest restaurants. "He's one of my favourite suppliers," explains Alexandre Baumard, the chef of Le Gabriel in Bordeaux (see page 34), who also makes use of the Périgord 'black gold' at Le Logis de la Cadène in Saint-Émilion for his famous Risotto à la truffe. There are never any nasty surprises with him. We always get excellent produce."



→ 8 À 10 G DE COPEAUX DE TRUFFE SUFFISENT À SUBLIMER UN PLAT DE PÂTES, UN RISOTTO OU UNE SIMPLE PURÉE. ICI LE RISOTTO À LA TRUFFE DU CHEF ÉTOILÉ ALEXANDRE BAUMARD.
8 TO 10G OF TRUFFLE SHAVINGS ARE ENOUGH TO ENHANCE A PASTA DISH, A RISOTTO OR A SIMPLE PURÉE. THE MICHELIN-STAR CHEF ALEXANDRE BAUMARD'S TRUFFLE RISOTTO.

« Je veux aider
les trufficulteurs
à mieux produire,
pour augmenter
la production
française de qualité »

PERSONNALITÉS

BORSARELLO

—

La musique
dans le sang

Music in the blood

MAGUELONE BONNAUD



→ HUGUES BORSARELLO, VIOLONISTE ÉMÉRITE ET CŒNOPHILE DISTINGUÉ.
HUGUES BORSARELLO, EMERITUS VIOLINIST AND DISTINGUISHED WINE ENTHUSIAST.

**Son père, ses oncles, ses sœurs,
ses beaux-frères, ses cousins, ses neveux
et nièces... Le violoniste virtuose
Hugues Borsarello, qui s'est produit
le 16 septembre au Château Angelus,
appartient à une famille mariée à la musique
classique sur trois générations.**

Quel point commun y a-t-il entre Stéphanie de Boüard-Rivoal et le violoniste Hugues Borsarello, qui a joué au Château Angelus le 16 septembre, dans le cadre des Grandes Heures de Saint-Émilion ? Ils ont tous deux repris avec brio le flambeau familial. Le grand vin pour l'une, la grande musique pour le second.

Dans la famille – nombreuse – du brillant violoniste, on compte sur les doigts d'une main ceux qui n'ont pas embrassé la carrière de musicien depuis que la grand-mère paternelle, femme de militaire et pianiste amatrice, imposa après-guerre une éducation musicale « bourgeoise » à ses quatre enfants. Les trois garçons en firent leur métier : le trio à cordes Borsarello, fondé en 1978, tourna pendant vingt-cinq ans dans le monde entier. La lignée ne faisait que commencer.

« *Sur les six enfants de mon père Jean-Luc, seul le dernier d'entre nous n'a jamais fait de musique au niveau professionnel* », souligne Hugues Borsarello, l'aîné de la fratrie, soliste indépendant, en résidence à l'orchestre de Bretagne et conseiller artistique de l'orchestre Lamoureux. Hugues et Mathilde, violonistes comme leur père, Camille, altiste comme l'oncle Jacques, Delphine, violoncelliste comme l'oncle Frédéric et comme son mari, le célèbre Gautier Capuçon, rencontré au Conservatoire de Paris à 14 ans... Et la même flamme embrase la génération suivante. Fée, Indiya, Sissi, Augustine, Léopold... chez les Borsarello, depuis trois générations, on fait ses gammes avant même de savoir lire.

« *Enfants, nous vivions dans un monde parallèle*, résume Delphine, 40 ans, première fille de la fratrie, violoncelliste professionnelle pendant douze ans (dont six à l'Opéra de Paris). *Pour Mathilde il n'existait que deux métiers, musicien ou instituteur.* » Dans la grande maison de Draveil (Essonne), où les violons tiennent lieu de jouets, seul Reggiani a trouvé grâce entre Bach, Brahms ou Sibelius. Quand il n'est pas en tournée, on entend Jean-Luc répéter, on écoute ses enregistrements à plein volume, on apprend le solfège avec Léna, la mère, professeure de formation musicale. Les enfants sont subjugués lorsque, le dimanche matin, leur musicien de père « fait le show » sur du Prokofiev ! Hugues sait gré à son père d'avoir « *toujours été très détendu vis-à-vis de la réussite, aux antipodes de l'école musicale russe du marche ou crève* ». Est-ce la clé de cette joyeuse transmission familiale incroyablement partagée ? Sans doute. Mais Jean-Luc et Léna Borsarello ont aussi donné beaucoup, afin que leurs enfants aient le choix de vivre de la musique.

Pour leur offrir l'excellence, le chef de famille, en plus de ses concerts, a dispensé jusqu'à trente-quatre heures de cours par semaine dans les conservatoires des environs. Consacrant ses vacances d'été à animer des stages pour permettre à sa progéniture d'en suivre « *et d'être au top niveau* ».



→ TROIS GÉNÉRATIONS DE MUSICIENS : LA FAMILLE BORSARELLO EN HARMONIE. DE GAUCHE À DROITE, 1^{ERS} VIOLONS : HUGUES, MATHILDE ; 2^E VIOLONS : FÉE, JEAN-LUC, AUGUSTINE ; ALTO : CAMILLE ; VIOLONCELLES : DELPHINE, SISSI ET LÉOPOLD ; ÉPINETTE : INDIYA.

« *Intolérante au repos* », comme dirait sa fille Mathilde : Léna Borsarello s'est, elle, arrêtée dix ans de travailler et s'est donnée à fond pour que ses enfants « *ne lâchent pas le morceau* », raconte-t-elle plaisamment. Conséquence : une fratrie ultra douée qui a l'oreille absolue et connaît par cœur dès l'adolescence le répertoire à cordes sans même l'avoir travaillé. Mathilde, violoniste chambriste, la plus puriste d'entre tous, pour qui « *un jour sans travailler son instrument est un jour perdu* ».

Et la transmission se perpétue. Les grands-parents reçoivent chaque semaine leurs petits-enfants pour leur prodiguer leur savoir. Le mercredi, le fils d'Hugues. Les jeudis et vendredis, les filles de Mathilde. Le samedi, l'aînée de Delphine en visio ... Même Nino, 4 ans, le fils de la troisième sœur, Camille, a déjà pris son premier cours avec « papilu ».

Lorsque les Borsarello ont été reçus le 16 avril sur le plateau de France 2 pour l'émission « les pouvoirs extraordinaires du corps humain », consacrée à la génétique, ils sont venus à dix ! Dix musiciens à cordes de trois générations, de 4 à 69 ans, qui ont joué du Bach et du Vivaldi. « *C'était extraordinaire*, témoigne Camille, la plus pop de la fratrie. *Avec mes frères et sœurs, on respire pareil, on vibre pareil, on ressent pareil. C'est unique...* » L'âme Borsarello.

All of them, his father, uncles, sisters, brothers-in-law, cousins, nephews and nieces, were musicians. The virtuoso violinist Hugues Borsarello, who performed at Château Angelus on 16th September, comes from a family that has been inextricably linked with classical music for the past three generations.

What do Stéphanie de Boüard Rivoal and violinist Hugues Borsarello (who performed at Château Angelus on 16th September as part of the Grandes Heures de Saint-Émilion), have in common? The answer: they've both brilliantly taken up the family torch. Great wine for one, great music for the other.

In this brilliant violinist's large extended family, you can count on one hand those who didn't take up a career in music. The pattern started with his paternal grandmother, the wife of a military man and an amateur pianist, who imposed during the post-war period a "bourgeois" musical education on her four children. The three boys made music their careers. The Borsarello string trio, founded in 1978, toured for 25 years around the world. And this was only the start of the family's musical line.

"Of my father Jean-Luc's six children, only the youngest never took up music professionally", Hugues Borsarello points out. The eldest brother is a freelance soloist, currently part of the Brittainy orchestra and an artistic adviser to the Lamoureux orchestra. Hugues and Mathilde are violinists like their father, while Camille is a violist, like her uncle Jacques. Delphine is a cellist, as are her uncle Frédéric and her husband, the famous cellist Gautier Capuçon, whom she met at the Conservatoire de Paris at 14 years old. And the flame continues to burn bright in the generation that followed in the shape of Fée, Indiya, Sissi, Augustine, and Léopold. For three generations, the Borsarello family have learned their scales, even before learning to read.

"As children we lived in a parallel world", remembers Delphine, who is now 40 and the eldest daughter, and who has been a professional cellist for 12 years, six of them at the Paris Opera. *"For Mathilde, there were just two professions: musician or teacher".* In their large house in Draveil (in France's Essonne department), where violins serve as toys, only Serge Reggiani found favour among Bach, Brahms or Sibelius. When he wasn't on tour, they heard Jean-Luc rehearsing; they listened to his recordings at full volume and studied music theory with Léna, their mother and a music teacher. The children were subjugated when, on Sunday mornings, their musician father, put on a show pretending to be the conductor of a Prokofiev symphony!

Hugues is grateful to his father for always being very laid-back about being successful, the very opposite therefore of the Russian musical model of "do or die". This could well be the key to this joyous, amazingly shared passing-down of music through the family? Nevertheless, Jean-Luc and Léna Borsarello sacrificed a great deal *"to enable their children to make a living from music, if they so wished".*

In order for them to attain excellence in their music, the head

of the family, on top of his concerts, gave as many as 34 hours of classes per week in the local music academies. He devoted his summer holidays to conducting courses, so that his offspring could follow them and thus be *"at the top of their game"*.

"My mother never allowed for rest", says daughter Mathilde. Lena Borsarello took ten years off to devote time to making sure that her children *"didn't let up"*, Mathilde adds with a smile. The result is a highly-talented set of brothers and sisters who have a perfect ear and have known by heart since their teenage years the string instruments' repertoire without even having worked on it beforehand. Mathilde, a chamber violinist, who is the most purist of them all and for whom *"each day without playing her violin is a day lost"*.

And this passing-down through the family continues. The grandparents receive their grandchildren every week in order to help them learn some of their musical skills. On Wednesdays, it's Hugues' son. On Thursdays and Fridays, Mathilde's daughters. Then, on Saturdays it's Delphine's oldest via video-conference. Even 4-year-old Nino, the son of the third sister Camille, has already had his first class with "Papilu".

When the Borsarellos appeared on the set of French TV's France 2 on 16th April in the programme Les Pouvoirs Extraordinaires du Corps Humain (The Extraordinary Powers of the Human Body), the theme of which that week was genetics, ten of the family came! Ten strings musicians aged from 4 to 69, representing three generations, played Bach and Vivaldi. *"It was extraordinary",* remembers Camille, the most pop music-leaning of the siblings. *"My brothers and sisters and I breathe, vibrate and feel the same way. It's unique"*.

SOUS LES AUSPICES DES GRANDES HEURES DE SAINT-ÉMILION

Le violoniste mozartien Hugues Borsarello a joué le 16 septembre dans le splendide écrin du Château Angelus, à l'occasion des Grandes Heures de Saint-Émilion. Jusqu'à fin novembre, ce festival de musique classique bordelais lancé en 1980 par un mélomane passionné, François Querre, fils d'un viticulteur du cru, fête ses 41 printemps. Une douzaine de châteaux, rive droite et rive gauche, accueillent chaque année des artistes de renom. Point commun entre tous ces musiciens de France et d'ailleurs : *« leur excellence est renommée, chacun dans leur domaine »,* résume l'organisateur.

UNDER THE AUSPICES OF LES GRANDES HEURES DE SAINT-ÉMILION

When Mozart violinist Hugues Borsarello performed on 16th September in the splendid setting of Château Angelus, it was wholly thanks to Les Grandes Heures de Saint-Émilion. Up to the end of November 2022, this Bordeaux classical music festival, first organised in 1980 by François Querre (a passionate music-lover and the son of local wine-grower) will celebrate its 41st anniversary. On the right and the left bank, a dozen châteaux each year host renowned musicians. These musicians come from France and beyond and all of them share *"a renowned excellence, each of them in their speciality"*, says the organiser.

PERSONNALITÉS

ENTRETIEN

INTERVIEW

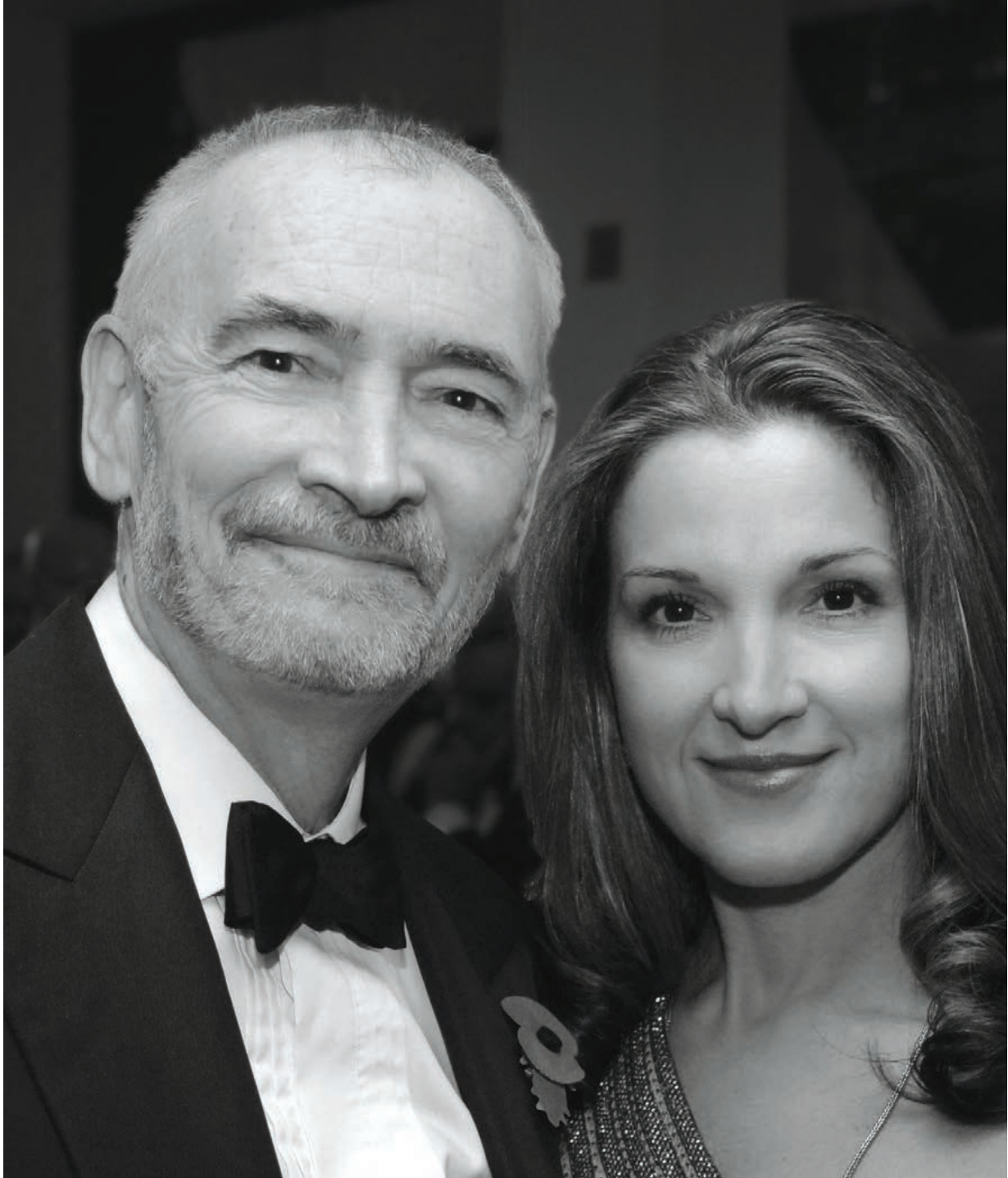


MICHAEL G. WILSON

Les grands vins
sont
éternels

Great wines are forever

MARC CHALAMET



→ MICHAËL G. WILSON ET BARBARA BROCCOLI, LÉGENDAIRES PRODUCTEURS DE JAMES BOND.
MICHAEL G. WILSON AND BARBARA BROCCOLI, THE LEGENDARY PRODUCERS OF JAMES BOND.

Michael G. Wilson est un homme passionné...

Le producteur américain qui, avec sa sœur Barbara Broccoli, contrôle d'une main de fer la série des James Bond, collectionne les livres rares, les photos anciennes et les grands vins, avec une prédilection marquée pour les bordeaux, les Saint-Émilion en particulier, et le Château Angelus plus précisément. Lui-même fils d'acteur, mais juriste de formation, il entre en 1972 chez EON, la société de production fondée par son beau-père Albert Broccoli, mais il délaisse très vite le service juridique pour s'intéresser à la production. Il écrit ou coécrit plusieurs scénarios, dont les célèbres *Rien que pour vos yeux* ou *Octopussy*. Et, depuis *Goldfinger*, il s'amuse à faire de petites apparitions dans chacun des James Bond.

Le vingt-cinquième film de cette longue série des Bond, *Mourir peut attendre*, a lui-même longuement attendu sa sortie, repoussée à cause de la pandémie.

C'est à nouveau Daniel Craig qui incarne 007.

Avec, dans son ADN, l'amour des femmes, de la patrie... et de la divine boisson.

Entretien avec un producteur épiqueurien.

—

Michael G. Wilson is a man of passion...

The American producer who, with his sister Barbara Broccoli, runs the James Bond series with an iron fist, collects rare books, old photos and great wines, with a special preference for Bordeaux, Saint Emilion in particular, and more specifically Château Angelus. Son of an actor himself, but a legal expert by training, he joined Eon, the production company founded by his father-in-law Albert Broccoli, in 1972.

He very quickly left the legal department in order to join the production team and wrote or co-wrote several screenplays that include the famous *For Your Eyes Only* and *Octopussy*.

And since *Goldfinger*, he has enjoyed making brief appearances in each James Bond film.

The 25th in this long series of Bond films, *No Time To Die*, has taken a long time to be released because of the pandemic.

Once again, it is Daniel Craig who plays 007, with his love of women, his country and fine beverages as part of his DNA.

An interview with an epicurean film producer.

—

D'où vient votre amour du vin ?

MICHAEL WILSON : Cubby Broccoli, mon beau-père, avait une merveilleuse cave de vins français. Lui et ma mère, Dana, les appréciaient particulièrement.

Pouvez-vous décrire votre relation avec Château Angelus ? Avec la famille de Boüard de Laforest ?

MW : Ma sœur Barbara et moi avons rencontré Hubert de Boüard de Laforest pour la première fois en 2006, lors du tournage de *Casino Royale* dans les studios de Pinewood (NDLR : près de Londres). Nous avons un partenariat de longue date avec le champagne Bollinger, mais il se trouve que le scénario demandait un excellent vin rouge. Or, nous savions qu'il nous fallait un nectar qui reflète le caractère de Bond. Nous avons donc fait appel à Hubert car nos deux entreprises familiales partagent les mêmes valeurs. Les livres de Ian Fleming ont fait de Bond un connaisseur en la matière. Sachant que 1982 était l'un des millésimes du siècle, une bouteille de Château Angelus, de ce millésime semblait être le choix idéal.

Vous êtes-vous rendu au Château ?

MW : Mon fils, Gregg, et moi-même, avons été reçus au Château Angelus en 2014, lorsque nous tournions *Spectre*. Nous avons eu entre autres, le plaisir de découvrir le fameux millésime 2012. Ce fut une expérience merveilleuse. Plus récemment, nous avons échangé avec Stéphanie de Boüard-Rivoal sur une scène de *No Time To Die* (*Mourir peut attendre*), notre dernier film, où l'on voit Bond, Q et Miss Money Penny déguster une bouteille de Château Angelus 2005.

Quels sont vos propres goûts en matière de vins ?

MW : Je préfère les bordeaux, ce sont pour moi les vins les plus agréables, et j'avoue qu'Angelus est mon favori, tout particulièrement le millésime 1982, l'un des meilleurs.



→ MICHAEL G. WILSON ET STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL LORS DU DÎNER D'INAUGURATION DE CHÂTEAU ANGELUS.
MICHAEL G. WILSON AND STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL DURING THE OPENING CEREMONY DINNER AT CHÂTEAU ANGELUS.



→ CHÂTEAU ANGELUS 1982 (CASINO ROYALE-2006).

« Je préfère les bordeaux, ce sont pour moi les vins les plus agréables, et j'avoue qu'Angelus est mon favori, tout particulièrement le millésime 82, l'un des meilleurs. »

Where does your love of wine come from?

MICHAEL WILSON: Cubby Broccoli, my step father, had a wonderful cellar of French wines. He and my mother, Dana, enjoyed fine French wines.

Can you describe your relationship with Château Angelus? With the de Boüard Laforest family?

MW: My sister Barbara and I first met Hubert de Boüard de Laforest back in 2006 when we were shooting *Casino Royale* at Pinewood. We have a wonderful and long standing partnership with Bollinger, but when the script called for a fine red wine we knew we needed a wine that would reflect Bond's character. So we called on Hubert and the team for their help. Ian Fleming's books have established Bond as a wine connoisseur so, knowing 1982 was one of the "vintages of the century", a bottle of Chateau Angelus, Premier Grand Cru Classé Saint-Émilion 82, seemed the perfect choice.

Have you visited the Chateau?

MW: My son Gregg and I were received at Chateau Angelus in 2014 when we were making *Spectre*. We were able to taste the famous 2012 vintage, which was one of many enjoyable moments we had there. It was a wonderful experience. More recently we have been in touch with Stéphanie de Boüard-Rivoal about a scene in *No Time To Die*, our latest movie, in which Bond, Q and Moneypenny can be seen sharing a bottle of Chateau Angelus 2005.

What are your own tastes in wines?

MW: I like Bordeaux wines. For me, they are the most enjoyable. I have to confess that Angelus is my favourite, and most particularly the 1982 vintage, which is one of the best.



→ DANIEL CRAIG ET EVA GREEN DANS CASINO ROYALE.
DANIEL GRAIG AND EVA GREEN IN CASINO ROYALE.

James Bond savoure un Château Angelus 2005 dans *No Time To Die*

Le dernier opus de la série, *No Time To Die*, est sorti officiellement à Londres, le 28 septembre 2021, lors d'une première très attendue par ses aficionados, avec un succès aussi immédiat que retentissant.

James Bond et Angelus,
une aventure qui dure depuis 2006

L'amour partagé des bonnes choses de la vie et en particulier celui du vin est le ciment d'une belle amitié née entre les familles Broccoli et Wilson, producteurs des James Bond et les Boüard de Laforest, deux entreprises familiales partageant les mêmes valeurs. Parmi elles, la fidélité en amitié est sans doute la plus saillante. En effet, depuis 2006, le Château Angelus est apparu dans *Casino Royale* – millésime 82, *Spectre* – millésime 2005 et enfin dans le tout dernier opus *No Time To Die* où c'est à nouveau le millésime 2005 que James Bond sert à Moneypenny et Q lors d'une réunion secrète chez ce dernier.

Ian Flemming, alors qu'il écrit les premières aventures du plus célèbre des espions britanniques, dépeint 007 comme un fin connaisseur en vins et spiritueux. Son cocktail favori est le vodka martini, « mélangé au shaker et pas à la cuillère » ainsi que le champagne qu'il partage volontiers en tête à tête avec ses conquêtes féminines.

Lorsqu'en 2006, le scénario de *Casino Royale* décrit une scène où James Bond partage avec Vesper Lynd un vin rouge d'excellence, les producteurs savent qu'il leur faut un nectar qui reflète le caractère de l'agent secret de sa majesté et son amour des mets les plus délicats. Mickael G. Wilson, lui-même grand amateur d'Angelus, demande tout naturellement à la famille qui accepte avec honneur et propose une bouteille de Château Angelus 1982, l'un des millésimes du siècle. Ce sera sa première apparition au cinéma.

Angelus est fier d'accompagner ce film à la renommée internationale et participe ainsi au rayonnement des vins de Bordeaux et plus précisément ceux de Saint-Émilion à travers le monde entier.

James Bond savours a Château Angelus 2005 in *No Time To Die*

The latest James Bond film, *No Time To Die*, was officially released in London on 28th September 2021 at its much-awaited première with immediate and resounding success.

James Bond and Angelus,
an enduring adventure since 2006

A shared love of the finer things in life, and most especially of wine, is the bond that has created a close friendship between the Broccoli and Wilson families, the producers of James Bond, and the Boüard de Laforests, two family businesses that share the same life values. Of these values, loyalty to friends is without doubt the strongest one. Since 2006, Château Angelus has appeared in *Casino Royale* with the 1982 vintage, in *Spectre* with the 2005, which also features in the latest Bond movie *No Time To Die* when James Bond serves it to Moneypenny and Q during a secret meeting at Q's.

Ian Fleming, when he wrote the first adventures of this most famous of British spies, depicted 007 as a connoisseur of wines and spirits. His favourite cocktail was Vodka Martini, 'shaken but not stirred'. He also delighted in sharing Champagne en tête-à-tête with his female conquests.

When in 2006, the screenplay of *Casino Royale* described a scene in which James Bond enjoys an excellent red wine with Vesper Lynd, the producers knew that they needed a nectar that reflected the personality of Her Majesty's secret agent and his love of the very finest delicacies. Michael G. Wilson, himself a great fan of Angelus, quite naturally approached the family, who accepted with honour and offered a bottle of Château Angelus 1982, one of the greatest vintages of that century. It would be the first appearance of Château Angelus in a movie.

Angelus is proud to partner this internationally-renowned film and thus take part in enhancing the fine reputation of Bordeaux wines, and more specifically those of Saint-Émilion, throughout the world.



PERSONNALITÉS

PORTRAIT

PORTRAIT

—

Guillaume
& Anselme Selosse,
l'audace
de père en fils

Guillaume & Anselme Selosse,
a daring father-and-son duo

GÉRARD MUTEAUD



→ GUILLAUME SELOSSE ET SON PÈRE ANSELME. GUILLAUME SELOSSE AND HIS FATHER, ANSELME.

Après Anselme, c'est au tour de son fils Guillaume de prendre la relève du célèbre domaine champenois fondé par Jacques Selosse, son grand-père. Une transmission bienveillante avec pour fil conducteur la liberté de mener ses propres expérimentations.

La transmission, en mécanique, c'est assez simple. Il suffit d'une courroie en bon état ou d'un cardan bien lubrifié. Dans les familles, cela ne coule pas toujours de source... « *On s'est pris le bec quelquefois avec Guillaume, simplement par manque d'échanges, témoigne Anselme Selosse. Pour crever l'abcès, il fallait se parler.* » La communication est l'indispensable liant selon le vigneron champenois.

Aujourd'hui âgé de 67 ans, il regarde évoluer Guillaume, 32 ans, son fils, avec une admiration non feinte. Pas facile pourtant de se glisser dans les pas de cette forte personnalité devenue en vingt ans le chef de file de la révolution champenoise. As du parcellaire, de la maturité des raisins, de la vinification en barriques et du vieillissement long avec un élevage à la bourguignonne, Anselme a influencé toute une génération de jeunes vignerons avec ses cuvées au profil oxydatif et salin. « *Son impact dans la façon de concevoir le champagne est sans équivalent, si ce n'est celle du chef Alain Passard (L'Arpège) en gastronomie* », estime un spécialiste de la bulle. Au début des années 2000, ils n'étaient pas si nombreux les artisans vignerons soucieux de la vie des sols et de la santé de leur vigne, récoltant des raisins bien mûrs afin de produire des vins goûteux capables de faire rêver, des champagnes « *à bulles carrées, croquantes sous la dent* », pour reprendre les mots d'Anselme. Ils avaient pour nom Jérôme Prévost, Alexandre Chartogne, Olivier Collin, Benoît Lahaye, Sophie et Pierre Larmandier. Pas vraiment une école, juste une bande de professionnels conscients de la nécessité de changer les méthodes culturelles si l'on voulait révéler la vraie richesse des terroirs champenois. Avec Anselme en « influenceur » avant l'heure !

Homme de conviction se remettant volontiers en question, il a souffert, dans les années 1990, de ne pas avoir été soutenu comme



→ UN PETIT CARNET ILLUSTRÉ AVEC LA COMPLICITÉ DE MICHEL TOLMER DONNE TOUTES LES INFORMATIONS SUR LA CONCEPTION DES CUVÉES JACQUES SELOSSE. A NOTEPAD ILLUSTRATED WITH THE HELP OF ARTIST MICHEL TOLMER PROVIDES ALL THE INFORMATION ABOUT THE CREATION OF THE JACQUES SELOSSE CUVÉES.

il l'aurait souhaité, après le décès de son propre père, lorsqu'il avait opté pour le bio et la biodynamie. « *On me reprochait une forte baisse des rendements. Je faisais du gâchis* », explique-t-il, un peu amer. Au point qu'à l'époque, il décide de partir dans un vignoble du Vaucluse, près de Vaison-la-Romaine, pour faire un vin tel qu'il l'entendait. Par bonheur pour la Champagne et sa famille, l'enfant d'Avize est revenu au pays. Où il a continué avec obstination à explorer les voies qui étaient les siennes. « *À l'époque, je ne savais pas expliquer où je voulais aller, mais je savais le vin que je voulais faire.* »

Il y a quinze ans, Anselme s'est dégagé des « dogmes » de la biodynamie. « *À un moment, dit-il, j'ai eu l'impression d'être entré en religion. On me disait de prier le dimanche mais je ne comprenais pas pourquoi. Je me suis trouvé crédule. Je suis resté un garnement, je n'aime pas qu'on me dise : tu vois, ça, c'est un passage obligé, tu dois passer par là. Si j'utilise une technique, je dois en comprendre le fonctionnement.* » Aux chapelles, Anselme préfère l'humilité face à la nature. Adieu les labels, vive la liberté !



Aux chapelles,
Anselme préfère
l'humilité
face à la nature.
Adieu les labels,
vive la liberté !

→ AVEC UN ÂGE MOYEN DE 55 ANS, LES CHARDONNAYS DU DOMAINE SELOSSE PUISENT LEUR INTENSITÉ AU PLUS PROFOND DES SOLS CRAYEUX DE LA CÔTE DES BLANCS. WITH AN AVERAGE AGE OF 55 YEARS, THE CHARDONNAY VINES AT DOMAINE SELOSSE DRAW THEIR INTENSITY FROM THE DEPTHS OF THE CÔTE DES BLANCS SOILS.

After Anselme, it was Guillaume's turn to take over the reins of the famous Champagne House founded by Jacques Selosse, his grandfather. A mindful passing-down through the family has taken place, with each generation being given the freedom to explore and experiment.

In mechanical engineering, transmission is quite a simple notion. You just need a belt in good condition or a well-oiled universal joint. In families, it isn't always such a simple matter. "Guillaume and I sometimes had fallings out, simply because we weren't talking enough", says Anselme Selosse. "To clear the air we needed to speak". Communication, for this Champagne producer, is essential in order to get along.

Today 67, Anselme has watched with genuine admiration his 32-year-old son Guillaume learn and develop. It was no easy task to step into the shoes of such a strong character, who in the space of 20 years became the leader of a Champagne revolution. He was a champion of plot-by-plot vinification, optimal grape ripeness, vinification in barrels, and long ageing times in the time-honoured Burgundy fashion. Anselme influenced a whole generation of young vigneron with his cuvées that showed oxidative, saline profiles. The impact of how he conceived Champagne is unrivalled. A Champagne specialist has suggested that the only possible comparison would be in the fine-dining world with chef Alain Passard of L'Arpège. At the beginning of the 2000s, there weren't that many artisan-vignerons concerned about what life there was in their vineyard soils, the health of their vines, and about harvesting well-ripened grapes so as to produce complex wines capable of thrilling consumers, and to make Champagnes that had "crunchy, square bubbles" in the words of Anselme. The new wave that followed was made up of such names as Jérôme Prévost, Alexandre Chartogne, Olivier Colin, Benoît Lahaye, Sophie and Pierre Larmandier. Not really a school, just a group of professionals aware of the necessity to change the vine-growing methods, if the real complexity of the Champagne terroirs was to be revealed. A group with Anselme as the early influencer!

A man of convictions who has always been ready to question his own ideas, Anselme suffered during the 1990s from not getting the support he would have wished, after the death of his father, when he opted for organic and bio-dynamic farming. "I was criticised for producing very low yields. I was apparently sacrificing my crops", he explains rather bitterly. It affected him to such

Anselme preferred
to simply farm his vines
interacting humbly
with nature.

And so for him, it was
a case of goodbye to labels,
and welcome to freedom!

a degree that he left Champagne to grow vines in the Vaucluse region, close to Vaison-la-Romaine, in order to make the type of wine he wanted. Luckily for Champagne, and his family too, the man born and bred in Avize came back to his native region, where he doggedly continued to explore the avenues that he felt were his. "At the time, I wasn't able to explain in which direction I wanted to go. But I knew what sort of wine I wanted to make".

15 years ago, Anselme decided to distance himself from the dogmas of bio-dynamics. "At one point", he says, "I felt like I'd entered into a religious order. I was told to pray on Sundays but I didn't understand why. I felt I'd become gullible. I remained a naughty pupil, I don't like to be told: 'you see, that, that's an essential step, you have to go through that'. If I'm supposed to use a technique I need to know how it works". Rather than following schools of thought, Anselme preferred to simply farm his vines interacting humbly with nature. And so for him, it was a case of goodbye to labels, and welcome to freedom!

Sporting the same shock of hair (in a longer version) and adopting the same self-questioning and determination to conduct his own experiments, Guillaume shows signs that his own fundamentals are built on those of his father's. In the cellars, where tastings take place with passing guests (usually avid enthusiasts and specialists from all horizons), an expression written in chalk on a beam overhead says L'autre même (The Other, the Same). The future promises to be quite an adventure -but at least it will be an adventure of their very own!

After a turbulent time at secondary school to say the least, Guillaume attended viticulture college. There he got his diploma and was taken on for work-experience at Benoît Lahaye, the Champagne virtuoso in Bouzy. He then left for a one-year slog in Australia where the experience knocked him into shape. "For 8 months, my daily life depended on who I happened to meet, and there was no-one to show me what I should do. At the end of the experience I felt ready to come home and really show what I could do", says Guillaume, today the father of baby Tarah, born last May 5th. "I've never felt that anything was too big to take on. It all comes to me naturally. But I didn't want to be given any special favours".

The passing-down of the management from father to son was done gradually and unhurriedly and stretched out over several years. "He vinified his first cuvées from an 800-square-metre plot at Cramant (Au-Dessus du Gros Mont), which his paternal grandmother had given him as a present for his 18th birthday". From this first cuvée labelled Guillaume S., he demonstrated his independence and his determination to make a (first) name for

himself. The family name had been removed from the label, but the S of Selosse was well and truly there. It was a discreet way of taking over the heritage. After this straight Chardonnay cuvée, a Blanc de Noirs followed in 2002. This was named Largillier and was produced in collaboration with Jérôme Coessens, a vigneron from the Côte des Bar. "In the early days, the hardest thing was giving tastings to clients on my own", says Guillaume. "Then I found my bearings". From his first days at the estate, the rule was that he and his father should never attend a tasting at the same time. "What I want to pass on" explains Anselme, "is not a savoir-faire but a 'savoir-réfléchir' (knowing how to think for yourself). And thereby help Guillaume find his own answers. It's about exploring your limits yourself and discovering your personality. That's really important".

"I share with my father his wine-making spirit, but we differ slightly in some areas, such as ageing times and types of vat", explains Guillaume. "I like to take my time, and I age my wines for two years in wood and one year in vat. I'm trialling right now a flatter-shaped vat to enhance the exchange between the lees and the wine". His father is a fan of the Fino and Manzanilla sherries of Sanlúcar de Barrameda in Andalusia. Guillaume, on the other hand, loves Savagnin from the Jura. Two different grape varieties both vinified in an oxidative style. "I aged a wine for 6 years in a barrel from Jacques Puffeney", relates Guillaume, "eager to see how it would turn out". The next trial was to plant Pinot Noir at high density at the bottom of his garden, in order to make a red wine from Avize, and dreaming one day of acquiring a nice plot of vines in Bouzy, Ambonnay or Aÿ and doing the same. At Domaine Selosse, father and son are trialling new rootstocks that might be better suited to climate change. Together they enjoy a constant dialogue. "There are questions, and a need for answers, but there's never a clash", states Anselme. "What Guillaume and I have in common is that we dare!"

Même tignasse ébouriffée, version longue, mêmes interrogations et même détermination à mener ses propres expériences : on devine chez Guillaume quelques fondamentaux qui sont autant d'indices d'une filiation assumée. Dans le chai où se déroulent les dégustations avec les hôtes de passage – amateurs avertis et spécialistes de tous pays, cette phrase écrite à la craie sur une poutre au-dessus de leur tête : « *L'autre même.* » Tout un programme. Leur programme.

Après une scolarité pour le moins chaotique, Guillaume opte pour le lycée viticole. Une fois son bac pro en poche – en alternance chez Benoît Lahaye, le virtuose de Bouzy –, il part crapahuter pendant un an en Australie pour se tanner le cuir. « *Pendant huit mois, j'ai vécu en fonction des rencontres, sans personne pour me dire ce que je devais faire. Mais après cette parenthèse, je pensais revenir pour faire mes preuves, se souvient Guillaume, aujourd'hui père d'une petite Tarah, née le 5 mai dernier. Je n'ai jamais ressenti un poids insurmontable à assumer, tout a coulé de source. Mais je ne voulais pas de passe-droit.* »



→ GUILLAUME SELOSSE PEUT ÊTRE FIER DE SES PREMIÈRES CUVÉES PLÉBISCITÉES PAR LES AMATEURS DE FINES BULLES.
 GUILLAUME SELOSSE CAN BE PROUD OF HIS FIRST CUVÉES,
 WIDELY ACCLAIMED BY CHAMPAGNE ENTHUSIASTS.

La passation entre père et fils s'est faite progressivement, sans précipitation, un cheminement s'étirant sur plusieurs années. « *Il a réalisé ses premières cuvées à partir d'une parcelle de 8 ares sur Cramant, au-dessus du Gros Mont, que lui a donné sa grand-mère paternelle comme cadeau d'anniversaire pour ses 18 ans.* » Dès cette première cuvée signée Guillaume S., il affirme son indépendance et sa volonté de se faire un prénom. Le patronyme est effacé, mais le S de Selosse est bien là. Une manière discrète d'assumer l'héritage. Après ce pur chardonnay suit, en 2002, un blanc de noirs baptisé Largillier, en collaboration avec un vigneron de la Côte des Bar, Jérôme Coessens. « *Au début, le plus dur, confie Guillaume, c'étaient les dégustations en solo avec les clients. Et puis j'ai pris mes marques.* » Dès son arrivée au domaine, le principe de n'être jamais tous les deux en même temps lors des dégustations s'est imposé. « *Ce que je souhaite transmettre, explique Anselme, ce n'est pas un savoir-faire mais un savoir-réfléchir. À Guillaume de trouver les réponses. Explorer soi-même ses limites et découvrir sa propre personnalité, c'est indispensable.* »

« *Avec mon père, je partage l'esprit de la vinification mais avec de petites différences sur la durée et les contenants, souligne Guillaume. J'aime les élevages longs et je vinifie mes vins deux ans sous bois et un an en cuve. J'expérimente en ce moment une cuve plus plate afin de favoriser l'échange entre les lies et le vin.* » Son père aime le fino et la manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (Andalousie), Guillaume, lui, adore le savagnin du Jura. Deux cépages vinifiés dans un style oxydatif. « *J'ai mis un vin à vieillir six ans dans un fût de Jacques Puffeney* », raconte Guillaume, impatient de voir le résultat. Prochaine expérience : planter du pinot noir en haute densité au bout de son jardin pour faire un rouge d'Avize. Avec le rêve de pouvoir acquérir un jour une belle parcelle à Bouzy, Ambonnay ou Aÿ. Au domaine Selosse, père et fils testent de nouveaux porte-greffes pour répondre au réchauffement climatique. Entre eux, le dialogue n'a jamais cessé. « *Il y a des questions, des pourquoi mais jamais de clash, confirme Anselme. Ce que Guillaume et moi avons en commun ? On ose !* »

PERSONNALITÉS

ENTRETIEN CROISÉ

JOINT INTERVIEW

GASPARD KOENIG

Philosophe, essayiste et romancier

Philosopher, essayist and novelist



STÉPHANIE de BOÜARD-RIVOAL

Présidente d'Angelus

President of Angelus

PROPOS RECUEILLIS PAR CAROLINE BRUN
INTERVIEW BY CAROLINE BRUN



Temporalité, apprentissage, transmission

— *Le rapport au temps est particulier dans l'univers viticole : comment penser le grand écart entre temps long et temps court ?*

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL : Il peut en effet y avoir une apparente contradiction : d'une part, nous sommes soumis au rythme de la nature, qui nous enseigne la patience et, d'autre part, aux impératifs de notre société, qui nous impose souvent d'agir avec rapidité. Temps long d'un côté, temps court de l'autre. Pour y parvenir, nous devons concilier anticipation et réactivité. Anticipation pour appréhender ce qui relève du long terme, et réactivité pour gérer ce qui doit l'être de manière plus immédiate.

Les décisions importantes consistent souvent en un arbitrage entre la nécessité du moment et l'intérêt du domaine de manière plus générale, qui ne se conçoit qu'à long terme. Cela nous donne parfois une hauteur de vue qui peut s'avérer précieuse, et qu'il est sans doute moins évident d'avoir quand on inscrit une action dans l'instantanéité.

GASPARD KOENIG : Le philosophe, comme l'écrivain, doit s'abstraire des contraintes immédiates s'il veut mener à bien sa réflexion. C'est ce que je viens d'éprouver en mettant la dernière main à mon nouveau livre, qui m'a demandé concentration et assiduité, *Notre vagabonde liberté, À cheval sur les traces de Montaigne* (éditions de L'Observatoire). Je ferme toutes mes messageries pendant le travail pour que mon esprit ne se retrouve happé par mille choses. Montaigne râlait, dans ses *Essais*, contre ceux qui interrompent une conversation pour décacheter une lettre : il avait raison, le *multitasking* est une illusion. Il faut se constituer une « arrière-boutique » où l'on maîtrise son propre temps.

— *Le monde viticole résiste-t-il à l'accélération du monde contemporain ? Comment concevoir le lien entre respect des traditions et modernisation ?*

GK : Le savoir traditionnel, c'est un ordre spontané dont on ne connaissait pas forcément les ressorts. Aujourd'hui, on les comprend mieux, et on les formalise. Il y a une continuité dans l'invention des techniques. Ce que l'on peut rejeter, dans l'industrialisation massive, ce n'est pas la technologie mais l'uniformisation et la destruction qu'elle a entraînées. Au cours de mon voyage à cheval sur les traces de Montaigne, j'étais largement déconnecté de mes réseaux comme de l'actualité, mais j'avais une tablette pour lire des cartes, et j'ai utilisé une appli pour reconnaître les feuilles des arbres que je croisais. C'est grâce à des algorithmes d'intelligence artificielle que j'ai acquis un savoir traditionnel... qu'on n'aurait jamais dû oublier. Il ne faut donc pas confondre soutenabilité et décroissance. Le progrès technique est un allié pour une agriculture plus « biologique ».

SBR : Peu de domaines d'activités échappent encore à la tyrannie du temps artificiel, des rythmes qui privent l'individu du temps nécessaire à la sérénité morale ou intellectuelle. Notre rythme, pour l'essentiel de notre activité, est celui de la nature. Nous nous y adaptons en permanence, parce qu'il n'est pas linéaire. Il nous enseigne l'humilité car il s'impose à nous, et nous ne pouvons que nous plier à ses contraintes. Le changement de cycle climatique qui est manifestement à l'œuvre nous ramène aussi, comme le rythme de la nature, à notre condition faite de fragilité et de génie. Fragilité car nous subissons – sans être en mesure de dominer – et génie car l'espèce humaine a une fascinante capacité d'adaptation au changement, aussi profond soit-il. En cela la question du réchauffement climatique est aussi inquiétante, pour les profondes mutations qu'elle induit, que stimulante, pour le défi lancé à l'intelligence humaine qui est capable de le relever et de l'affronter. Nous pouvons supposer que cette contrainte climatique sera une source abondante de progrès scientifique. Progrès et tradition n'ont jamais été antagonistes, ils s'appuient souvent au contraire l'un sur l'autre.

Quand je regarde le domaine depuis la fenêtre de mon bureau, je vois parfois des chevaux au milieu de nos vignes, comme c'était sans doute déjà le cas il y a mille ans, et dans une parcelle voisine un robot autonome, le plus récent exemple d'évolution technologique. La viticulture a sans doute fait plus de progrès ces quarante dernières années qu'au cours des quatre siècles qui précèdent cette période. Et l'évolution n'est pas à son terme.

— *Le vin et la philosophie ont sans doute en commun de s'offrir dans toute leur richesse à qui sait boire ou lire ? Faut-il connaître pour aimer ces « matières » ?*

SBR : L'apprentissage n'est heureusement pas nécessaire pour savourer un vin ou pour nourrir une réflexion, mais je pense comme évident que l'apprentissage de l'un et de l'autre permettra certainement d'intensifier le plaisir, gustatif et intellectuel, que l'on peut en retirer. Ainsi, l'on pourra mieux saisir les multiples facettes du sujet, qu'il soit comestible ou conceptuel, et en faire jaillir les nuances et la profondeur. La philosophie comme le vin ont ceci d'intéressant qu'ils s'offrent au profane de bonne grâce, mais ne se livrent dans leur complexité qu'à l'érudit.

GK : Je dis toujours à mes élèves : lisez directement les textes des philosophes. Lire un texte, c'est un travail, mais il ne demande aucune expertise et ne doit pas nous intimider. Je pense qu'il en est de même du vin.

SBR : Le vin, comme la table, est vecteur de partage et de convivialité. Il abolit les barrières, et il crée souvent une forme de consensus dans le plaisir de la célébration. Le vin rapproche et fédère, il transcende les différences pour rapprocher ceux qui savent le déguster.

GK : Il y a toute une mythologie un peu facile autour du philosophe, de l'ivresse et du vin. Nietzsche célébrait Dionysos. Mais lui-même était sobre ! L'essentiel, c'est la maîtrise de soi.

SBR : La maîtrise de soi est certainement un impératif pour qui aspire à mieux appréhender l'essence des choses, qu'il s'agisse de nourritures terrestres ou intellectuelles.

Temporality, studying, transmission

— *The relationship with time is a special one in the vine-growing world. How do you consider the wide gap that exists between the notions of long-term and short-term?*

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL: An apparent contradiction exists. We are subject to nature's own rhythm, which teaches us to be patient, while at the same time we have to follow the dictates of society, which often require us to act quickly. Long-term on the one hand and short-term on the other. To manage both, we have to reconcile anticipation and reactivity. Anticipation in order to tackle what relates to the long-term, and reactivity in order to manage what must be done more immediately.

Important decisions often require arbitrating between the needs of the moment and the interests of the estate more generally, which can only be viewed in the long-term. This can sometimes enable us to gain a better overview, which can be a precious thing and which is very probably more difficult to obtain when you function in the immediate term.

GASPARD KOENIG: Philosophers, like writers, have to cut themselves off from immediate constraints, if they want their thoughts and reflections to develop successfully. That is what I have just experienced in completing my new book, which required concentration and great application. *Notre vagabonde liberté, A cheval sur les traces de Montaigne* (éditions de L'Observatoire). I switch off all my messaging services during work, so that my mind doesn't get tangled up with lots of different things. Montaigne complained in his *Essais* about those who interrupted a conversation in order to open a letter. He was right: multi-tasking is an illusion. We have to build a back-room for ourselves where we can take control over our time.

— *Is the vine-growing world pushing back against the contemporary world? How do you see the link between respect for tradition and modernisation?*

GK: Traditional knowledge is spontaneous order, the workings of which we didn't necessarily know before. Today we understand them better and formalise them. There is a continuity in the invention of techniques. What we can reject, in large-scale industrialisation, is not the technology but the standardisation and destruction that it has brought with it. During my journey on horseback in the footsteps of Montaigne, I was on the whole cut off from my networks, such as the news media, but I had with me a tablet in order to read maps, and I used an app to identify the leaves of the trees I passed. It was thanks to artificial intelligence algorithms that I acquired traditional knowledge. Something that should never have been forgotten. We shouldn't therefore

confuse sustainability with decline. Technical progress is an ally in the development of a more 'organic' agriculture!

SBR: Few sectors can still escape from the tyranny of artificial time and schedules that deprive the individual of the necessary time for moral or intellectual calm. Our time schedules, for the most part of our work, are those of nature. We constantly adapt to them, because they are not linear. They teach us humility, since they dictate to us, and we can only accept the constraints they impose on us. Climate change, which is clearly taking place, like the pace of nature, makes us more aware of our condition, made up of fragilities but also of genius. Fragilities because we suffer without being able to overcome them, and genius because human beings have a fascinating capacity to adapt to change, however profound that may be. This is why the issue of global warming is as worrying (with the great changes that it brings) as it is stimulating, through the challenges it poses for human intelligence, which is capable of rising to them and tackling them. We can imagine that these climatic constraints will prove to be a great source of scientific progress. Progress and tradition have never been adversaries; on the contrary, they are often inter-dependent.

When I look at the estate from my office window, I sometimes see horses in the middle of our vines, as they probably were a thousand years ago. In an adjacent plot, there is an autonomous robot, the most recent example of technological evolution. Vine-growing has undoubtedly progressed more over the last 40 years than over the previous four centuries! And evolution is not yet at its end.

— *Wine and philosophy clearly share an ability to offer all their riches to those who know how to taste or read. Do we need to have knowledge in order to enjoy these 'subjects'?*

SBR: Studying is fortunately not necessary to enjoy wine or to develop one's thinking; however, I do think that studying the one and the other will most definitely enable people to intensify the tasting and intellectual pleasure that can be gained from them. We can thus grasp the multiple facets of the subject, whether it be taste or concept-related, and appreciate the nuances and complexities. Both philosophy and wine share this interesting aspect: they offer themselves with good grace to the uninitiated but only reveal themselves in all their complexity to the erudite.

GK: I always say to my students: read directly the philosophers' texts. To read a text is work. But it requires no expertise and shouldn't be intimidating. I think it's the same for wine.

SBR: Wine, like food, is about sharing and conviviality. It breaks down barriers and often, in its pleasure and celebration, it creates a form of consensus. Wine brings people together and creates bonds. It transcends differences and helps those who know how to taste it to become closer to each other.

GK: There's a whole, rather facile mythology about philosophers, drunkenness and wine. Nietzsche celebrated Dionysus. But he in fact was sober! The important thing is self-restraint.

SBR: Self-restraint is definitely a must for those who aspire to understanding better the essence of things, whether it be earthly or intellectual nourishment.

Tra- vel





→ ANGELUS À PARIS PAR FLOC'H.

PARIS

LES ADRESSES D'ANGELUS

Standout Paris addresses

STÉPHANIE de BOÛARD-RIVOAL

HÔTELS

Maison Bréguet

C'est une maison de la Rive droite, sise dans une contrée de l'est de Paris. Le charme intact, l'âme aussi... Tout près du Marais et de ses galeries d'art, ses boutiques de prêt-à-porter, ses restaurants à la mode, l'hôtel est la résidence secondaire des voyageurs du monde et des amateurs de culture, de mode et d'aventures.

Maison Breguet is located on the right bank east of Paris. Its soul and charm are both intact. Close to the Marais district and its art galleries, retail clothing shops and trendy restaurants, this hotel is a second home to travellers from all over the world and to those who love culture, fashion and adventure.

8, RUE BRÉGUET
75011 PARIS
WWW.MAISONBREGUET.COM

Pavillon de la Reine

Boutique hôtel 5 étoiles dans le Marais. Cet hôtel de luxe du 3^e arrondissement offre une parenthèse enchantée dans une escale appréciée des globe-trotters en quête de discrétion et de charme. Une adresse hors du temps à découvrir, un havre de paix au cœur de la capitale, entouré de jardins ombragés.

A 5-star boutique hotel in the Marais. This luxury hotel located in the 3rd arrondissement offers a delightful hideaway for globetrotters seeking an enchanting place to stay. A timeless place and a haven of peace surrounded by shady gardens in the heart of the capital.

28, PLACE DES VOSGES
75003 PARIS
WWW.PAVILLON-DE-LA-REINE.COM

Le Meurice

Idéalement situé face au jardin des Tuileries, entre la place de la Concorde et l'incontournable musée du Louvre, Le palace s'impose depuis 1835 comme un joyau des palaces français. Fidèle à ses valeurs d'art de vivre à la française, Le Meurice est un lieu magique, calme et élégant, où se croisent les splendeurs de l'architecture du XVIII^e et le raffinement du confort le plus contemporain.

Ideally located opposite the Jardin des Tuileries, between the Place de la Concorde and the not-to-be-missed Musée du Louvre, Le Meurice has stood out since 1835 as one of the pearls of French palace architecture. Faithful to its art de vivre à la française values, Le Meurice is a magical, calm and elegant place in which the splendours of 18th century architecture merge with the refinements of the most contemporary comforts.

228, RUE DE RIVOLI
75001 PARIS
WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM



RESTAURANTS

Restaurant Guy Savoy

Un repas chez Guy Savoy, c'est le passage ténu, presque impalpable, entre des saveurs qui dialoguent les unes avec les autres, en toute liberté.

A meal at Guy Savoy is a tenuous almost intangible gastronomic journey between different flavours which converse with each other in complete freedom.

MONNAIE DE PARIS
11, QUAI DE CONTI
75006 PARIS
WWW.GUYSAVOY.COM



Akrame

Le jeune chef prodige Akrame Benallal réinvente avec créativité et élégance la grande cuisine française. Dans un décor résolument contemporain, scénographie et esthétisme sont au service d'assiettes inventives, percutantes et singulières.

Akrame Benallal is an amazing young chef who creatively and elegantly reinvents French cuisine. In a distinctly contemporary décor, scenography and aesthetics combine to great effect to enhance inventive, stunning and original dishes

7, RUE TRONCHET
75008 PARIS
WWW.AKRAM.COM

Le Petit Verdot

Le restaurant d'Hidé Ishizuka, généreux et attachant sommelier japonais, propose une cuisine traditionnelle revisitée à la sauce nippone, dans un cadre intimiste et chaleureux.

Hidé Ishizuka, a generous and affable Japanese sommelier, offers at his restaurant French cuisine with a Japanese touch in a warm, intimate setting.

75, RUE DU CHERCHE-MIDI
75006 PARIS
WWW.LE-PETIT-VERDOT.COM

Épicure

Au sein du célèbre palace le Bristol, la cuisine d'Éric Frechon impressionne par la subtilité et l'harmonie de ses associations de saveurs, ainsi que la finesse de ses sauces.

At this celebrated palace Eric Frechon's cuisine wows through its subtlety and flavour combinations and the delicacy of its sauces.

LE BRISTOL
112, RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ
75008 PARIS
WWW.OETKERCOLLECTION.COM

« Paris est la capitale de l'art de vivre à la française, avec les plus beaux musées, les plus grands palaces, les plus fantastiques restaurants, ... Et, bien sûr, les monuments les plus emblématiques de la civilisation occidentale. »

Stéphanie de Boüard-Rivoal



Taokan

La gastronomie chinoise dans une rue pittoresque de Paris. On se régale d'excellents Xiao-Long-Bao (raviolis de Shanghai à la soupe) et de délicieux Ya-Song (canard laqué sauce hoisin enroulé dans de petites crêpes). Une adresse charmante.

Chinese gastronomy in a picturesque Parisian street. Enjoy the excellent Xiao-Long-Bao (Shanghai ravioli à la soupe) and delicious Ya-Song (Peking duck with Hoisin sauce rolled in small crêpes). A delightful place.

8, RUE DU SABOT
75006 PARIS
WWW.TAOKAN.FR

Les 110 de Taillevent

Une collection exceptionnelle de cent dix vins au verre pour des accords mets et vins pointus.

An outstanding collection of 110 wines served by the glass for selective food and wine pairings.

195, RUE DU FAUBOURG-SAINT-HONORÉ
75008 PARIS
WWW.TAILLEVENT.COM

VINS

Legrand Filles et Fils

Pousser la porte des Caves Legrand, c'est entrer dans l'histoire de la gourmandise parisienne. Une passion partagée, depuis cinq générations, avec les amoureux du vin. Lieu de vie, de rencontre et de partage, cette cave dispose d'une école du vin et propose de belles dégustations.

Stepping inside the Caves Legrand, is like entering into the history of Parisian food and wine enjoyment. For five generations now, the family's passion has been shared with wine lovers. This is a place where life is enjoyed, where people can meet and pleasures are shared. This wine shop also includes a Wine School and offers excellent wine tastings.

1, RUE DE LA BANQUE
75002 PARIS
WWW.CAVES-LEGRAND.COM

La Grande Épicerie de Paris

Un espace inédit et une référence des caves parisiennes. Avec ses quatre cents mètres carrés, la cave de la Grande Épicerie de Paris conjugue surface magistrale et accueil intimiste.

A unique place and a reference on the Paris wine shop scene. With four hundred square metres, La Cave de la Grande Epicerie de Paris combines superb spaciousness with a very warm welcome.

38, RUE DE SÈVRES
75007 PARIS
WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM

Fondation Cartier

Ce musée a vu le jour il y a trente-trois ans, sous l'égide du visionnaire Alain-Dominique Perrin, alors à la tête de Cartier.

Il propose des expositions permanentes et temporaires. Alliant l'esthétique à l'audace, donnant une visibilité inédite à de jeunes artistes appelés à trôner au sommet de leur discipline, ce lieu est une invitation à l'imagination contemplative.

This museum opened 33 years ago under the auspices of the visionary Alain-Dominique Perrin, who was at the head of Cartier at the time. It offers permanent and temporary exhibitions. Combining the aesthetic with the audacious, and providing a unique visibility to young artists called upon to reach the high points of their art, this museum is an invitation to contemplative imagination.

261, BOULEVARD RASPAIL
75014 PARIS
WWW.FONDATIONCARTIER.COM

MUSÉES

Musée d'Orsay

Le musée prend place dans l'ancienne gare d'Orsay, un édifice construit pour l'exposition universelle de 1900. Connue dans le monde entier pour sa riche collection d'art impressionniste, c'est dans ce musée situé le long de la rive gauche de la Seine que vous pourrez admirer l'Angelus de Jean-François Millet.

This museum is housed in the old Gare d'Orsay, which was built for the Universal Exhibition of 1900. Known throughout the world for its extensive collection of impressionist art, it is in this museum, located along the left bank of the Seine River, that you can admire "L'Angelus" by Jean-François Millet.

1, RUE DE LA LÉGION D'HONNEUR
75007 PARIS
WWW.MUSEE-ORSAY.FR



EN BALADE

Musée Rodin

Ce musée a été créé en 1919 à l'initiative du sculpteur lui-même, créateur hors pair et travailleur acharné. De nombreuses œuvres de Rodin ainsi que des antiquités appartenant à la collection de l'artiste prennent place dans le charmant jardin de sculptures.

This museum was created in 1919 on the initiative of Rodin himself, an unrivalled and tireless creator. Numerous Rodin sculptures, as well as antiques belonging to the artist's collection, stand in the charming sculpture garden.

77, RUE DE VARENNE
75007 PARIS
WWW.MUSEE-RODIN.FR

Musée Picasso

Au sein du magnifique hôtel Salé, la collection du musée Picasso compte plus de cinq mille œuvres et plusieurs dizaines de milliers de pièces d'archives. Par sa qualité, son ampleur, comme par la diversité des domaines artistiques représentés, elle est la seule collection publique au monde qui permette une traversée de toute l'œuvre de l'artiste.

In the magnificent Hôtel Salé, the Musée Picasso Paris collection is made up of over 5,000 works and several tens of thousands of archive items. Thanks to its high quality, its size and the diversity of the artistic fields represented, it is the only public collection in the world enabling the visitor to discover the whole spectrum of the artist's work.

5, RUE DE THORIGNY
75003 PARIS
WWW.MUSEEPICASSOPARIS.FR

Jardin des Plantes

Le jardin botanique est riche de quatre siècles d'aventures scientifiques. Unique et multiple, ce lieu extraordinaire est à la fois musée, jardin botanique et zoologique, centre de recherche et université.

The Jardin des Plantes offers a wealth of scientific adventures going back four centuries. Unique and multi-faceted, this extraordinary location is a museum, botanical and zoological gardens, research centre and university, all at the same time.

57, RUE CUVIER
75005 PARIS
WWW.JARDINDESPLANTES.NET

La Pâtisserie

Cyril Lignac et Benoît Couvrand revisitent au gré des saisons et de leurs envies les grands classiques de la pâtisserie. Nous recommandons particulièrement l'éclair caramel beurre salé, dont la recette est gardée secrète...

Cyril Lignac and Benoît Couvrand revisit according to season and to their own particular fancy, the great classic pastry dishes. We particularly recommend the Eclair caramel beurre salé, the recipe of which remains secret...

24, RUE PAUL, BERT
750011 PARIS
WWW.LAPATISSERIECYRILLIGNAC.COM

Anthony Peto

Aujourd'hui, les chapeaux sont toujours fabriqués au sein de l'atelier parisien de la maison, unique en son genre dans la capitale. La qualité des créations résulte des décennies d'expérience dans la fabrication de chapeaux par des gens pour qui ce métier est la passion d'une vie. Anthony Peto aime créer des couvre-chefs faciles à porter, confortables et esthétiques.



"Paris is the capital of French *art de vivre* and has the most beautiful museums, the grandest palaces and the most amazing restaurants; and of course the most emblematic monuments of western civilisation."

Stéphanie de Boüard-Rivoal

Today hats are still made in the company's workshop in the centre of Paris, the only one of its kind in the French capital. Decades of hat making experience, by people who love making hats, for whom it is their life's passion. Anthony Peto's aim is to make fashion headwear that is easy to wear, fits comfortably and looks good.

56, RUE TIQUETONNE
75002 PARIS
ATELIER 144, 23, RUE SAINT-SULPICE
75006 PARIS
WWW.ANTHONYPETO.COM



ASTON MARTIN

DBX



ASTON MARTIN

PARIS

Mr Jean-François Pereira
+33 (0)1 53 86 72 72
6 – 10, Rue de la Cavalerie
75015 Paris
astonmartinparis.com



ASTON MARTIN

PARIS

Mrs Nadia Zbairi
+33 (0)1 40 75 20 85
23 – 25, Avenue F. Roosevelt
75008 Paris
astonmartinparis.com



ASTON MARTIN

LYON

Mr Martial Hauvel
+33 (0)4 37 48 07 07
5, Avenue Foch
69006 Lyon
astonmartinlyon.com



ASTON MARTIN

BORDEAUX

Mr Dominique Dietsch
+33 (0)5 56 16 21 00
114, Avenue JF Kennedy
33700 Merignac
astonmartinbordeaux.com

Consommation de carburant en litres/100 km : en cycle mixte 14,3 / en basse vitesse 23,2 / en moyenne vitesse 13,6 / en vitesse haute 12,0 / en vitesse très haute 13,4 ; Émissions de CO₂ : 323g/km. Les valeurs de consommation de carburant citées proviennent de résultats d'essais officiels réglementés obtenus par des tests en laboratoire. Ils ne sont fournis qu'à des fins de comparaison et peuvent ne pas refléter votre expérience de conduite réelle, qui peut varier en fonction de facteurs tels que l'état de la route, les conditions météorologiques, la charge du véhicule et le style de conduite.



CHANEL.COM

COCO CRUSH

BAGUES ET CLIPS D'OREILLES EN OR BEIGE, OR BLANC ET DIAMANTS.

CHANEL

JOAILLERIE