



a mis au point un procédé unique, incarné aujourd'hui dans la gamme « Icône ». Ce procédé consiste en une sélection du bois par analyse chimique afin d'identifier des profils boisés précis sur des catégories de vins déterminées. Un an après le lancement d'« Élégance », première barrique de la gamme Icône, Seguin Moreau poursuit le déploiement de cette innovation avec deux nouvelles sélections de chêne, « Low Aroma » et « High Aroma ».

Pour les grands vins rouges concentrés, typiquement les grands Bordeaux, la barrique « Élégance » permet d'atteindre un profil boisé précis : un gain de volume en bouche, des tanins ronds et fondus et un profond respect du fruit, soutenu par des notes boisées douces. Autant d'atouts que l'on retrouve dans les notes de dégustation des bouteilles présentées par les invités de ce dîner. Le millésime 2009, premier millésime extraordinaire du XXI^e siècle, s'associe à merveille à cette finesse du bois qui met si bien en valeur la rondeur de ses arômes. Les grands experts ne s'y trompent d'ailleurs pas : Robert Parker a ainsi attribué la note suprême (100/100) pour le millésime 2009 à certains châteaux présents lors de cette soirée, dont Clos Fourtet et Château Pavie.

- 1 河堡庄园的James Grégoire
- 2 塞甘庄园的 Denis Darriet
- 3 拉图玛蒂雅克庄园的 Tristan Kressemann
- 4 卡尔邦女庄园的 Eric Perrin
- 5 Philippe Etchebest, Gérard Perse 及其夫人 Chantal Perse, Thibault Reichell, Nicolas Mähler-Besse.
- 6 碧加侯爵庄园和拉贝高尔斯庄园的 Marjolaine de Coninck
- 7 弗禾岱庄园的 Mathieu Cuvelier
- 8 Alain Aviotte 和 Philippe Etchebest.
- 9 佰菲庄园掌门人 Gérard Perse
- 10 佰菲庄园的 Henric Da Costa 和 Angélique Da Costa 夫妇
- 11 格兰梅庄园的 Jean Antoine Nony
- 12 Nicolas Mähler-Besse, Philippe Etchebest, Jérémy Le Duc 及 Elise Peeters.
- 13 嘉美丽庄园的 Léo de Malet Roquefort
- 14 古斯伯德庄园的 Johann Aubert

Toutes nos Stars finissent un jour dans un magazine.



Champagne Cuvée Exceptionnelle Classé Grand Cru Blanc de Blancs de la Maison Studio Harcourt Paris.
Renseignements : 01 42 56 67 67
www.studio-harcourt.eu



For nearly 175 years now, Seguin Moreau Cooperage has helped the world's greatest wine estates in their quest for perfection. Long recognised as a pioneer in selecting oak for barrels, back in the 1980s Seguin Moreau was able to show the correlation between the fineness of the oak grain and the organoleptic quality of the barrel. Since it is a natural partner of the great Bordeaux wine chateaux, the guests felt quite at home when they were invited to the Art & Wine dinner, organised by the magazine PLANET Wines & Spirits at the 'Relais & Châteaux' hotel, the Hostellerie de Plaisance, in Saint-Emilion. An informal meeting graced by the 2009 vintage, where the guests were happy to discuss over the excellent food prepared by the starred chef Philippe Etchebest.

Ageing in barrels is an essential step in wine-making, and an art and science in its own right. It is the vital component for winemakers to achieve the particular sensory properties of their own wines - avoiding too many woody notes, or heavily fruity aromas, achieving balance and complexity. In the past, the forest where the wood originated was the key factor, but in the 1980s Seguin Moreau began selecting by the fineness of the wood grain, and the whole profession followed in its wake. Now Seguin Moreau and other oenologists go further, and analyse the molecular structure of the oak. Thanks to its exceptional techniques and its capacity for innovation, the

cooperage has developed a unique technique presented in the Icône range. The procedure consists in a chemical analysis of the wood to identify specific wood profiles on particular categories of wine. One year after launching "Elégance", the first barrel in the Icône range, Seguin Moreau is continuing to roll out other products, with its two new "Low Aroma" and "High Aroma" oak selections. For the great concentrated red wines, typically great Bordeaux, the "Elegance" barrel gives the specific woody profile required: greater volume on the palate, well-rounded, mature tannins and a deep respect for the fruit, helped by gentle woody notes. These positive points are all present in the tasting notes on the bottles that the dinner guests presented. The 2009 vintage lends itself wonderfully to the finesse of the wood which brings out the roundness of the aromas. Major wine experts noticed this immediately - Robert Parker gave top marks (100/100) to some of the châteaux present at the dinner, including Clos Fourtet and Château Pavie.

将近175年以来，圣哥安像酒桶业伴随着追求完美的世界各地的葡萄酒生产者。圣哥安像很早就被视为橡木挑选的先驱，从上个世纪80年代开始，它展示了颗粒细腻度和酒桶存味质量之间的关联。圣哥安像是很多大庄园的合作伙伴，因此，PLANET杂志“葡萄酒&烈酒”栏目在圣-爱米伦的Hostellerie de Plaisance酒店组办了汇聚一些顶级庄园的“艺术&酒”晚宴。这是一次以2009年份为中心的非正式聚会，列席的宾客一边品尝名厨Philippe Etchebest的手艺一边尽情交流。

作为极为重要的制酒工具，酒桶制造是一道关键步骤。它是葡萄酒制造者能够达到自己特殊的味觉目标的重要因素：既不要有过度强烈的橡木味，也不要太重的果味，而是要具备一种和谐的微妙的味道。如果说，有史以来木头的出产地一直是首要标准，圣哥安像从80年代开始又增加了颗粒细腻度这一标准，这一研究成果影响了整个生产开发职业链。从此，圣哥安像的酒业专家最为关注的是研究性挑选。因为具备了出奇的技术和革新能力，圣哥安像创造了一种独特的制造程序，这个程序就体现在「ICÔNE」系列产品中。这个制造工艺旨在通过对木头进行化学分析，使其能够为每款特殊的酒体提供最适合的木香度。圣哥安像推出「ICÔNE」的首款产品「Elégance」一年之后，继续推行它的新技术，创造出两款新橡木产品：「Low Aroma」和「High Aroma」。

对于浓厚的大牌红酒，尤其是大牌波尔多酒，“Elégance”酒桶能使红酒达到准确的木香度：充盈口腔，圆润融化的丹宁酸，对葡萄的极度尊重，轻柔的木香味。这些王牌都体现在今晚晚宴上来宾品尝的一瓶瓶红酒之中。2009年份和木头的细腻完美结合，造就了酒味的和谐柔润。顶级专家是不会出错的：品酒专家Robert Parker给予了在座庄园当中的几家最高评价（100/100），比如弗尔岱庄园和伯菲庄园。

L'HOSTELLERIE DE PLAISANCE, JOYAU DE SAINT-EMILION
THE HOSTELLERIE DE PLAISANCE, A JEWEL IN THE SAINT-EMILION CROWN
L' Hostellerie de Plaisance酒店，圣-爱米伦的瑰宝

▶ **Perchée au sommet du mythique village de Saint-Emilion, l'Hostellerie de Plaisance, a tout de suite séduit Chantal et Gérard Perse, propriétaires du prestigieux Château Pavie et d'autres magnifiques châteaux à Saint-Emilion. Le luxueux établissement, membre des Relais & Châteaux, accueille les amoureux de beaux flacons et de haute gastronomie, grâce au talent de Philippe Etchebest, chef médiatique doublement étoilé et Meilleur ouvrier de France.**

▶ **Chantal and Gérard Perse, owners of the illustrious Château Pavie and other magnificent chateaux in Saint-Emilion, fell totally in love with the Hostellerie de Plaisance, dominating the legendary village of Saint-Emilion. The luxury hotel, a member of the 'Relais & Châteaux' group, is a favourite for lovers of great wines and gourmet food cooked by the talented Philippe Etchebest, a two-starred chef who is much in the news, and winner of the 'Meilleur ouvrier de France' award for the best chef of the year.**

▶ 位于传奇的圣-爱米伦小镇的高处，l' Hostellerie de Plaisance酒店很快就吸引了享有盛名的伯菲庄园掌门人Gérard Perse夫妇以及其它著名的庄园。这家豪华餐馆是饮食权威组织Relais & Châteaux的成员，它引来众多美酒美食的爱好者。餐馆的大厨Philippe Etchebest是媒介一致青睐的名厨，米其林双星得主和法国最佳手工艺奖得主。





RESTAURANT CÉLADON*
 HÔTEL WESMINSTER
 DÉGUSTATION CHAMPAGNES



RESTAURANT CARRÉ DES FEUILLANTS
 BORDEAUX DE LA MAISON CORDIER



RESTAURANT MURANO
 DÉGUSTATION DE GRANDS CHAMPAGNES



RESTAURANT BŒUF SUR LE TOIT
 DÉGUSTATION DE GRANDS VINS D'ALSACE



RESTAURANT PARK HYATT PARIS
 DÉGUSTATION DE GRAND CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX



HIRAMATSU
 LES VINS D'ALSACE À L'HONNEUR



AU MARKET
 DIVINS BORDEAUX BY YVON MAU



LA TABLE DU LANCASTER
 DÉGUSTATION CHAMPAGNES



AU MONTPARNASSE'25
 DÉGUSTATION CONVIVALE ORCHESTRÉE PAR LES VINS D'ALSACE



PARK HYATT PARIS-VENDÔME
 INTERLUDE ESTIVAL ORCHESTRÉ PAR LE CHÂTEAU MARQUIS D'ALESMÉ



À LA MAISON BLANCHE
 LA TÊTE DANS LES NUAGES EN JOYEUSE COMPAGNIE



CHEZ JEAN À PARIS
 COCKTAIL DE CHARENTAIS

RETROUVEZ CHAQUE TRIMESTRE...

...LE DÉJEUNER VIP

2001-2012
 EXTRAITS DE L'ALBUM PHOTOS
 PEOPLE AUTOUR DE GRANDS VINS

ABONNEMENT

POUR SEULEMENT 19,50 EUROS (1 AN - 4 NUMEROS)

Europe : 27,14 euros - DOM TOM : 33,23 euros - Autres : 49,24 euros (Frais de port inclus)

Merci de bien vouloir nous retourner ce bulletin accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de Planet Prod, à l'adresse suivante :

Service abonnements : Planet Prod - Rue Robert Caumont - Les bureaux du lac II - 33049 Bordeaux cedex

OUI, je souhaite recevoir le magazine Planet Vins & Spiritueux à compter du numéro 52

M. M^{me} M^{lle} Nom et prénom :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tél. : E-mail :

Conformément à la loi "Informatique et Libertés" vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant.





0104 | ART & VIN
ART & WINE 艺术&酒



LES BARRIQUES « ICÔNES » SONT
IDÉALES POUR LES VINS DE GARDE.

ICÔNE BARRELS ARE IDEAL FOR WINES
FOR AGEING.

« ICÔNE »酒桶是宜久藏葡萄酒的理想用具



► NICOLAS MÄHLER-BESSE, DIRECTEUR GÉNÉRAL TONNELLERIE SEGUIN MOREAU

**PARTENAIRE DES PLUS GRANDS DOMAINES, SEGUIN MOREAU SÉLECTIONNE LES
MEILLEURS CHÊNES, INDISPENSABLES À L'ÉLEVAGE DES GRANDS CRUS.**

NICOLAS MÄHLER-BESSE, CEO
SEGUIN MOREAU COOPERAGE
**A PARTNER OF THE GREATEST WINE ESTATES,
SEGUIN MOREAU SELECTS THE BEST OAKS, WHICH
ARE VITAL TO THE AGEING OF THE GREAT WINES.**

圣哥安橡，大牌酒庄的合作伙伴，它挑选最优质的橡木，力保名葡萄酒的完美酿造。

COMMENT SÉLECTIONNEZ-VOUS LES BOIS ?

Au début de la tonnellerie, on se limitait à sélectionner le chêne en fonction de sa forêt d'origine. Puis nous avons mis en évidence l'étroite corrélation entre finesse du grain et apports tanniques et aromatiques du chêne, devenue le principal critère de sélection pour l'ensemble de la profession. Aujourd'hui, l'enjeu est de rendre encore plus précise la sélection du bois par l'analyse chimique de sa composition. C'est tout l'intérêt de notre gamme « Icône », avec « Élégance » et maintenant « Low Aroma » et « High Aroma ».

QU'APPORTENT VOS BARRIQUES AUX GRANDS CHÂTEAUX ?

La barrique est le berceau qui permet d'élever le vin. Elle lui apporte de la structure avec le côté tannique, une palette aromatique avec la chauffe et permet la micro-oxydation. Nos barriques « Icône » sont idéales pour les vins de garde.

LES ATTENTES DES ŒNOLOGUES ONT-ELLES ÉVOLUÉ ?

Il y a quinze ans, ils recherchaient des barriques en bois français et une chauffe moyenne. Aujourd'hui, nous sommes capables d'aller beaucoup plus loin et de leur proposer des produits différents selon qu'ils veulent apporter de la structure ou de la rondeur, respecter le fruit...

HOW DO YOU SELECT THE WOOD?

Throughout history, cooperages selected oak simply depending on the forest it came from. Then we showed that there was a high correlation between the fineness of the grain and the tannins and aromas it gave the wine, and this became the main selection criterion for the whole profession. Today we can get much more specific by analysing the chemical composition of the wood. This is the huge advantage of our Icône range, with "Élégance" and now "Low Aroma" and "High Aroma".

WHAT DO YOUR BARRELS PROVIDE FOR THE GREAT CHATEAUX?

The barrel is the cradle for wine production. It gives wine its structure with the tannin, an aromatic palette when toasted and encourages micro-oxidation. Our Icône barrels are ideal for wines for ageing.

HAVE OENOLOGISTS CHANGED THEIR EXPECTATIONS?

Fifteen years ago, they were looking for medium toast French barrels. Today we can go much further and offer them different products depending on whether they want to give more structure or roundness, or respect the fruit more...

您是如何挑选木头的？

在酒桶制造业的早期，人们只限于根据来源地挑选橡木。后来，我们发掘了木头颗粒细腻度与其对单宁酸和酒香味的影响，这一发现成果成为了整个酒桶制造界的首要挑选标准。今天，我们要做的是通过对木头的构成进行化学分析，以便更为精确地挑选。这是我们的「Icône」系列，包括「Élégance」和最新的「Low Aroma」、「High Aroma」的特殊之处。

您的酒桶给大庄园带来什么？

酒桶是葡萄酒酿造的摇篮。它从单宁酸、由加热度带来的香型、微氧化等方面使酒液具备它的个性。我们的「Icône」酒桶是宜久藏葡萄酒的理想用具。

酿酒业人士的需求是否有了变化？

十五年前，他们找寻法国木头制作的、加热度适中的酒桶。今天，我们得以根据酿酒商追求的是结构还是圆润而更好地满足他们的要求，更好地尊重葡萄……

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



▶ LE MILLÉSIME 2009 EN QUELQUES MOTS...

THE 2009 VINTAGE IN A FEW WORDS... | 说说2009年份……

COMMENTAIRES DÉGUSTATION

- ▶ **1 CHÂTEAU LABÉGORCE.** Nez très jeune alliant fruits noirs et subtilité d'un boisé moka. Tanins chamus et exceptionnellement veloutés. 25 €
- ▶ **2 CHÂTEAU MARQUIS D'ALESMÉ.** Le classicisme dans ce qu'il a de meilleur. Un vin tout en relief évoquant le fruit précis et croquant. 30 €
- ▶ **3 CLOS FOURTET.** D'un pourpre intense et sombre, ce millésime est ample, complexe avec des tannins serrés. Nez suave de fruits murs. 120 €
- ▶ **4 CHÂTEAU CARBONNIEUX.** Un beau velouté tendre et de belles notes de fleurs, sur une base de fruits savoureux. 35 €
- ▶ **5 CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE.** Nez de fruits murs avec une note de réglisse. Attaque large, soyeuse, suivie d'une belle trame tannique, serrée. 77 €
- ▶ **6 CHÂTEAU GRAND MAYNE.** Gourmand et « minéral » à la fois, ce vin est d'un raffinement exquis, porté par la fraîcheur et l'élégance. 40 €
- ▶ **7 CHÂTEAU LA COUSPAUDE.** Bouche crémeuse et tendre. Nez caractérisé par les fleurs, les épices. Un millésime tout en douceur. 40 €
- ▶ **8 CHÂTEAU PAVIE.** La fermeté s'exprime dans ce millésime avec une puissance racée, profonde. 230 €
- ▶ **9 CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE.** Opulent palate, concentrated and full of flavour, with silky tannins. 16.50 € direct from the producer.
- ▶ **10 CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC.** Grande texture harmonieuse, tanins parfaitement fondus, finale magnifique sur les épices. 38 €
- ▶ **11 CHÂTEAU SEGUIN.** Attaque ample, dense et charnue. Finale longue, puissante avec de jolis tanins soyeux. 18,90 €

TASTING NOTES

- 1 ▶ **CHÂTEAU LABÉGORCE.** Château Labégorce. Very young nose blending black fruit with the subtlety of a woody mocha. Full-bodied and exceptionally velvety tannins. 25 €
- 2 ▶ **CHÂTEAU MARQUIS D'ALESMÉ.** The very best of classicism. A very vivid wine reminiscent of crunchy fruit. 30 €
- 3 ▶ **CLOS FOURTET.** This is an ample vintage with an intense dark purple hue, full of complexity with poised, firm tannins. Mellow nose of ripe fruit. 120 €
- 4 ▶ **CHÂTEAU CARBONNIEUX.** A beautiful soft velvety wine with attractive floral notes on a base of tasty fruit. 35 €
- 5 ▶ **CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE.** Ripe fruit nose with a note of liquorice. Very broad and silky at first, followed by a fine, taut tannin structure. 77 €
- 6 ▶ **CHÂTEAU GRAND MAYNE.** This wine is exquisitely refined, being both flavoursome and mineral, fresh and elegant. 40 €
- 7 ▶ **CHÂTEAU LA COUSPAUDE.** Creamy, soft palate. Floral, spicy nose. A very gentle vintage. 40 €
- 8 ▶ **CHÂTEAU PAVIE.** This is a very taut vintage with a deep, classy strength. 230 €
- 9 ▶ **CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE.** Opulent palate, concentrated and full of flavour, with silky tannins. 16.50 € direct from the producer
- 10 ▶ **CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC.** Very consistent texture, perfectly mature tannins, magnificent finish with spices. 38 €
- 11 ▶ **CHÂTEAU SEGUIN.** Ample, dense and fleshy at first. Long powerful finish with attractive, silky tannins. 18,90 €

品酒点评

拉贝高斯酒庄。闻起来很年轻，集合了黑加仑的果味和轻妙的莫卡味。丹宁柔和且出奇地柔滑。25欧元。

碧加侯爵酒庄。绝佳的经典派。生动鲜明，体现出葡萄的本味和咬劲。30欧元。

弗木岱酒庄。呈浓暗的紫红色，这个年份的酒味道充分，微妙，丹宁存在感强。闻起来有成熟水果的甘美。120欧元。

卡尔邦女酒庄。丝般柔滑，甜美花香，美妙果味。35欧元。

嘉芙丽酒庄。闻起来有成熟果味和甘草香。入口充足丝滑，余味中丹宁圆润。77欧元。

格兰梅酒庄。既美味又具“矿物质味”。这款酒微妙细致，酒味新鲜高雅。40欧元。

古斯博德酒庄。入口奶油般的细滑。闻之有花香和香料味。柔和的年份酒。40欧元。

伯菲酒庄。坚实的酒味带着它纯正、深厚的劲道体现出绝佳年份。230欧元。

河堡酒庄。入口丰腴、浓厚、味美，余味中透着丝滑的丹宁。酒窖出产价16.50欧元。

拉图玛蒂雅酒庄。和谐舒适的口感，丹宁极度圆滑，底味带着美妙的香草味。38欧元。

塞甘酒庄。酒味入口充足、浓厚、丰腴。底味悠长、强劲，带着柔滑美妙的丹宁味。18.90欧元。

