



**EPICURIEN**



# EPICURIEN

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE & DE L'HOMME CONTEMPORAIN

## SPÉCIAL... ROUTE DES VINS DE FRANCE

### ACTU DE L'EPICURIEN

Vinexpo 2015 "Salon & The Blend"  
Les Epicuriales de Bordeaux  
Philippe Faure Brac & la vie de Château

### VINS DE FRANCE

La route des vins de France de L'Epicurien :  
Alsace - Champagne - Bordeaux - Bourgogne -  
Corse - Languedoc Roussillon - Provence -  
Loire - Rhône - Sud-Ouest

### EVASION

Portugal

### CHEF & COOKING

Recettes vigneronnes sur la route des vins de France  
Art de la table "verrière design"  
Gourmandises à l'Italienne "La Cambuse"

### SPIRITUEUX

Le Porto



## L'HOMME CONTEMPORAIN :

HI-TECH - AUTO - MOTO - YACHTING - PARFUMS  
MODE - DESIGN - ART - HORLOGERIE - LIVRES



www.l-epicurien.fr

L'EPICURIEN, MAGAZINE  
PHILIPPE FAURE BRAC

# Philippe Faure-Brac Vinexpo 2015

**Ami de longue date, Epicurien de la première heure et conseiller hors normes, Meilleur Sommelier du Monde qui plus est, Philippe ne saurait manquer l'un des plus importants rendez-vous de la profession.**

Philippe avoue n'avoir pu être présent que deux jours lors de ce dernier millésime de Vinexpo, mais des jours comme ceux-là valent des semaines pour bien d'autres. Il faut dire que cet événement était en premier lieu l'occasion de participer à l'assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale dont il est un membre éminent et surtout le trésorier. L'association accueillait dans ses rangs trois nouveaux membres: l'Afrique du Sud, l'île Maurice et Taïwan, soulignant plus encore l'implication mondiale de son action, d'autant que son président est le japonais Shinya Tasaki. Toujours lors de cette assemblée ont été discutées les modalités du prochain concours du Meilleur Sommelier du Monde 2016 qui aura lieu en Argentine, à Mendoza: Philippe est dans son élément. Il souligne aussi la présence du Président de la République, Monsieur François Hollande, pour la première fois sur ce genre d'événement, alors même que la Loi Macron tente d'éclaircir les contours de la Loi Evin pour savoir -enfin!- ce qui est autorisé...et donc ce qui est interdit, dans une filière économique aussi prépondérante que la profession viticole. Et tout ce qu'elle rassemble. Philippe souligne aussi, comme beaucoup, le changement de cap voulu par le nouveau directeur général de Vinexpo, Guillaume Deglise. Il apprécie que cette manifestation soit l'occasion de créer l'événement autour du vin, plus qu'un salon de vin proprement dit. « Un beau virage » dit-il. Pour autant, il a quand même pris le temps de quelques dégustations, au pas de charge, entre deux conférences, deux animations, deux ateliers.



Alliance Loire: deux années de travail

Et des dégustations, Philippe n'en manquait pas pendant ce millésime de Vinexpo avec notamment l'aboutissement de deux ans de travail avec « Alliance Loire », 1er producteur d'AOP du Val de Loire, pour la création de la « Collection Philippe Faure Brac » qui avait d'abord commencé avec trois vins blancs, dont une fine bulle: Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Domaine de Begrolles » 2013, Saumur blanc « Grand Voile » 2013 et Vouvray « C. Greffe Excellence », aujourd'hui complétée par le Saumur rouge Bio Azuré 2014, le Touraine Sauvignon Domaine du Haut Morlu Vieilles Vignes 2014, le Touraine Sauvignon Château de Pont Vieilles Vignes 2014 et Bourgueil Cuvée St Martin 2014 pour la Grande Distribution ou encore le Saumur blanc Le Coteau Blanc 2013 et 2014, le Saumur rouge La Butte rouge 2014 et le Vouvray De Chanceny Rendez-Vous pour le circuit des Cavistes.

Dîner des Grands Crus: une grande soirée

Il n'y avait pas que les journées qui étaient bien remplies pour Philippe Faure Brac quand les plus belles soirées autour du vin se déroulent pendant la manifestation. Et il se souvient particulièrement de celle de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, à Château Margaux, et de cette immense tente dressée dans la cour, comme une extension naturelle du château, aussi prestigieuse. Et quand en plus d'un dîner remarquable on déguste un Mouton Rothschild, un Pape Clément ou un Château d'Yquem, les contraintes d'un agenda peuvent aussi en être les meilleurs souvenirs.

Et ce n'est pas fini pour notre ami dont l'actualité jusqu'à la fin de l'année est encore chargée. Entre les « Dîners vigneron » dans son restaurant parisien, qui reprennent le 25 septembre, les émissions de radio sur BFM qui entament leur treizième année (Nouveaux horaires: Samedi 13h et dimanche 16h), la sortie de la nouvelle version du coffret de jeu ludique autour du vin (Vinitour France, chez Hachette Livres) et les deux derniers mois de l'Exposition Universelle à Milan où il élabore la carte des vins pour le Pavillon de la France, Nous avons eu beaucoup de chance de pouvoir le « coincer » un moment!

Le Bistrot du Sommelier - 97, boulevard Haussmann - 75008 PARIS  
Tél. +(33) 1 42 65 24 85 - [www.lebistrot dusommelier.eu](http://www.lebistrot dusommelier.eu)