



International Wine Tasting

Vin, Culture et Vie

ÉDITION 2008 RÉUSSIE

23 - 24 - 25
Février 2008

Monte-Carlo Wine Festival – International Wine Tasting

www.monte-carlowinefestival.com

muriel@monte-carlowinefestival.com

2, Av. De l'Annonciade – 98000 Principauté de Monaco

Tel/Fax +377 97 77 52 87

Cell. +377 (0)6 78 63 43 52



Le Monte-Carlo Wine Festival : défi relevé !

Le Monte-Carlo Wine Festival a tenu ses engagements et nous avons eu une belle démonstration de « savoir faire et faire savoir » durant trois jours au Meridien Beach Plaza¹.

Les professionnels ont apprécié **le positionnement original mettant réellement en symbiose la vie, l'art et le vin dans un univers oeno-gastronomique**. 300 personnes en flux continu dimanche de 14h à 19h, plus confidentiel et ciblé le lundi, avec une estimation de 400 visiteurs jour, le Festival, fourmillait de prises de contacts, d'échanges et de découvertes. Les professionnels ont été agréablement surpris par la belle diversité des produits et par l'étendue gustative et aromatique du salon. A titre indicatif, certaines bouteilles de dégustation avaient une valeur d'environ 600€...

L'ambiance particulière tant attendue a commencé dès samedi soir par un cocktail d'inauguration exceptionnel d'înatoire (spécialités de la région Campanie et de la boulangerie Pain-petifour, produits d'une grande diversité aromatique), orchestré par des discours, remises de prix, chants et danses folkloriques véhiculant de **nombreux symboles de messages de paix² et de solidarité³**. Monsieur **Michele Florentino, Président du Monte-Carlo Wine Festival** et propriétaire du restaurant « Amici Miei » a regroupé un **large panel d'invités** de renom international⁴.

Le Monte Carlo Wine Festival offrait ensuite **deux jours bien chargés de dégustations** (avec 50 exposants) et **de conférences**. Dimanche la conférence⁵ de Jean Pierre Rous, Maître sommelier de France « sommelier, un métier, une vie, une passion » et la conférence du Dr Grasseto « les bienfaits du raisins et du vin » : la thérapie par le vin, attirèrent beaucoup de passionnés. Enfin, lundi, la conférence sur les techniques de musicothérapie en viticulture intitulée « la vigne en musique » donnée par Monsieur Cignozzi a été très écoutée.

Des grandes maisons de vin italien aux appellations traditionnelles, des spécificités régionales aux caractères particuliers de chaque terroir un très beau regroupement italien était offert. Des vins tranquilles, des vins effervescents, des rouges puissants sur le fruit ou moelleux, des blancs secs moelleux, des blancs liquoreux, des rosés secs et moelleux, dont nous, Français, n'avons pas l'habitude.



Les professionnels ont pointé la belle évolution de certains vins. Comme par exemple la recherche sur la qualité de la région de la Marche avec des blocs axés sur le fruit et la fleur avec une concentration un peu fumée. Où également les efforts réalisés par le « Consorzio Tutela di Franciacorta » qui regroupe une centaine de maisons engagées à proposer du vin de haut de gamme. Leur spécificité est de produire exclusivement un vin réalisé par une double fermentation en bouteille. Ils ont obtenu en 1995, la dénomination d'origine contrôlée garantie (DOCG). Ils sont les premiers à utiliser un tel procédé en Italie.

L'hexagone n'était pas de reste avec notamment l'Alsace, très bien représenté avec des cépages traditionnels travaillés d'une manière très précise avec une sélection de grains nobles de très belle facture ; La Bourgogne et ses climats remarquables et remarqués par l'assistance oenophile qui a fort apprécié son mono cépage, où l'effet du terroir accentué influençant et marquant le millésime ainsi que le terroir des « lieux-dits » ; Le Languedoc avec une gamme étendue de produits et de vins puissants et racés. La région de Provence était également bien représentée avec un blanc élaboré à base du cépage Rolle *** (clin d'œil car il ne faut pas le confondre avec son cousin germain le cépage italien Vermentino) ; La Loire et ses vins tout en finesse avec la tradition du cépage « Sauvignon », très particulier.

A noter aussi deux grandes maisons de distillé (dont l'une fêtera bientôt les 100 ans du domaine) avec cette grappe d'Amarone très raffinée et ce mariage harmonieux proposé avec la dégustation de chocolat qu'ils produisent eux même. **La technique particulière** de fabrication consiste à ne prendre que le cœur de distillation et à enlever tête et queue. Cela consiste à ne prendre que la quintessence de la qualité laissant la part belle aux anges...

Les professionnels et les sommeliers ont apprécié également un excellent sicilien. Auparavant, leurs vins étaient lourds, puissants, chauds avec des efforts considérables, beaucoup de rigueur ils ont données une orientation plus féminine et plus en accord avec les vins d'aujourd'hui.

Le Monte-Carlo Wine Festival a relevé son premier défi : Il lui reste à affiner son positionnement international, à perfectionner certains détails techniques, à asseoir le label de l'exigence sur le choix des vins et à aller au cœur de la cible professionnelle pour entrer à grand pas dans la cours des grands et de l'incontournable.

Le Monte-Carlo Wine Festival 2009 est attendu impatiemment.

*Muriel Dalmais, Responsable Communication MCWF,
En collaboration avec Dominique Milardi, Chef Sommelier au Méridien.*



Meridien Beach Plaza¹

A noter la très belle prestation du personnel du Méridien Beach Plaza orchestrée de main de maître par Maria Curcio, responsable des événements, et son équipe. Ils ont contribué au succès de cette belle manifestation.

Messages de paix²

La remise du diplôme « Comenius » LA VIGNE DE COMENIUS – Illustre philosophe et pédagogue tchèque du XV^{ème} siècle, Fondateur de la pédagogie moderne : "Tout doit être enseigné à tout le monde", sans distinction de richesse, de religion ou de sexe. Comenius se fait l'héritier du message de paix dans le monde entier grâce au travail et à l'éducation. Son concept est perpétré symboliquement par la diffusion de la souche de ses vignes, provenant de Moravie ; l'une d'elles est mise en terre lors du MCWF et planté à Menton.

Messages de solidarité³

La remise du diplôme le distille de la solidarité et de la paix

L'objectif du distillé de la solidarité et de la paix est un projet œno-culturel de promotion de la solidarité et de la paix entre les peuples. Concept déposé par M. Florentino.

Chaque édition du MCWF récompensera un nouveau produit de distillation, de qualité optimale, provenant chaque année d'un pays différent afin que les producteurs présents au Festival puissent témoigner de leur volonté de promouvoir la Solidarité et la Paix dans le monde.

Cette année M. Florentino prisme la Distilleria Bonollo de Padova pour son édition spéciale de très haute qualité appelée : «Bouquet Monte-Carlo 2008». Elle s'est distinguée par la finesse de son arôme.

Personnalités présentes⁴

* Monsieur Le Président Sénateur à vie Giulio Andreotti, S.E.M. René Novella, Secrétaire d'Etat à la Principauté de Monaco, Monsieur Henri Fissore, Ambassadeur de Monaco, Monsieur Michel Bouquier, délégué général au tourisme de la Principauté de Monaco, Madame Escande, Présidente de l'A.I.H.M., Monsieur Athimond, Président du cordon d'or de la cuisine française, Bruno Scavo, Président des sommeliers de Monaco, Paolo Bartolozzi, Vice-Président de la région de la Toscane, Michele Cuccuzza, Marina Como, Lady Bacardi, Konstantin Bereza, Board de la chambre de commerce de Russie, Riccardo de Caria, Président du groupe Degraf, Ing Claudio Melotto, Président de Global Communication, Monsieur Karel Muricar, Président de Comenus, sig..Ra Andrea Kalivodova, mezzo soprano, Vaclav Horak, Presidente Regional de la Moravie.,

Avec en partenaires : Italesse, G.C. Metal, Degraf, le café Malongo et ses milles arômes



La conférence de Jean Pierre Rous, Maître sommelier de France « sommelier, un métier, une vie, une passion »⁵

Au delà du service et de la gestuel, il faut connaître le vin, la vigne et son évolution, le terroir. Savoir que les goûts évoluent, que l'on commence par le blanc et fini par le rouge. Le toucher et le sentir sont importants également. Des années d'expérience, des années de passation de connaissance, Monsieur Rous laisse apparaître toute une culture autour de ce métier de sommelier. Il insiste sur la notion du travail, l'implication : « le métier, il faut le voler. Voler les informations. Aller au-delà du métier lui-même ». Il dévoile quelques clés : se perfectionner, toujours se remettre en question. Travailler en commun avec les autres corps de métier. Il faut une hygiène de vie pour « ne pas gaspiller son palais ». Et ne pas hésiter à s'envoler pour l'étranger. Il dit aussi : « Nous sommes tout petit, le seul grand c'est « Monseigneur le Vin » aidé par « Dame Nature » et par « L'Architecte de l'Univers ».

Le métier de sommelier est d'une richesse insoupçonnée : c'est un véritable héritage à transmettre au fils des générations.

Quelques commentaires avertis et conversations volées⁶

-Extrait de la conférence sur les techniques de musicothérapie en viticulture intitulée « la vigne en musique » donnée par Monsieur Cignozzi : La musique éloigne les parasites. Ainsi, la vigne se développe de manière différente et peut-être plus rapidement. Sans pesticide. Cette technique est encore du domaine expérimental puisque mise en place depuis 4 ans en collaboration avec les chercheurs de Florence. Un nouvel atout pour les vignes. Mais attention pas n'importe quelle musique... ni de n'importe qu'elle façon...En savoir plus :

<http://www.alparadisodifrassina.it/> alparadiso@tiscalinet.it

Nathalie de la boulangerie Pain-petifour :

-« J'ai choisi mes pains en fonction du wine tasting. J'ai proposé une gamme très diversifiée, une kyrielle de formes différentes : pain « thym- tomate », fougassette « chausson fourré à la pâte d'olive », pain aux figues et noix, médaillon Parmigiano Reggiano... du plus doux au plus corsé...des mies moelleuses, des croûtes fines... et qui s'associent très bien aux différents types de vins. »

-« Quelles ont été les consommations ? »

-« 1500 pains de 30 g ! soit 45 kg »

-« Mais ils n'ont mangé que ça ! »

-« Non, il y avait aussi une excellente charcuterie et du bon fromage proposés par XXX. Les gens ont découvert avec beaucoup de gourmandise le mariage du vin et de nos Pain-petifour. Il y avait tellement de monde pour les dégustations... nous avons présenté 300 petits pains pour le cocktail de 300 à 400 personnes ; 650 pains pour le dimanche de 14h à 19h et 550 pains lundi de 10h à 19h.»

Monte-Carlo Wine Festival – International Wine Tasting

www.monte-carlowinefestival.com

muriel@monte-carlowinefestival.com

2, Av. De l'Annonciade – 98000 Principauté de Monaco

Tel/Fax +377 97 77 52 87 - Cell. +377 (0)6 78 63 43 52