

"Les courbes sont nettes,
précises, sans langue de bois.
C'est une collection pragmatique
et les verres sont parfaitement
équilibrés."

Fabrice Sommer

Fabrice **SOMMIER**
Wine School

EXPLIQUER LE VIN EN S'AMUSANT

Le taxi anglais stationné devant le perron de cette belle demeure mâconnaise du 19^{ème} donne le ton. Classe et élégance. « La vie est trop courte pour boire de mauvais vins », la devise inscrite sur le véhicule ajoute la décontraction à cette entrée en matière.



LA FABRICE SOMMIER WINE SCHOOL a ouvert ses portes avec le printemps. Effet de la crise ou de la cinquantaine, Fabrice Sommier a pris le temps de se poser les bonnes questions. Bardé de distinctions, Meilleur Ouvrier de France (2007), Master of Port (2010), Sommelier de l'année 2015 Gault & Millau, Meilleur accord vins et spiritueux et cigare 2013 & 2014 et la certification ASI (Sommellerie Internationale au niveau Gold et major de promotion 2021), Fabrice Sommier est une référence mondiale de la sommellerie. Après 20 ans de loyaux services dans le Groupe Georges Blanc jusqu'à en devenir Directeur, Fabrice Sommier ne regrette aucune de ses expériences.

Avec cette école il s'offre un bel outil à son image. L'enthousiasme communicatif de Fabrice Sommier augure d'une belle aventure professionnelle et humaine.

BG : Pourquoi avoir créé cette école ?

Le vin c'est ma vie. Après 30 ans d'expérience du vin, j'avais envie de revenir dans ce monde pour la partager et pour transmettre ma passion du vin et des spiritueux. Je voulais faire quelque chose qui n'existait pas. L'éducation du goût est essentielle. Savoir parler du vin et l'apprécier concerne tout le monde, particuliers, professionnels ou entreprises. Hommes ou femmes mais aussi les enfants à qui il faut former le goût et le palais.

*La vie est trop
courte pour boire
de mauvais vins*



BG : Comment définissez-vous cette école ?

Il s'agit d'un institut de dégustation et de découverte du vin. Un lieu de rencontres, une maison de vin. Avec ma compagne Charlotte, nous avons conçu un lieu qui nous ressemble, dans un esprit de simplicité et de décontraction, « comme à la maison ». Cette maison de famille était parfaite pour notre projet.

Le vin, il faut l'expliquer en s'amusant. J'ai la volonté de démocratiser le vin et de décomplexer les formations. Cette maison est un lieu très polyvalent grâce aux différents espaces disponibles. On y trouve des salles de cours parfaitement équipées avec une vue incroyable sur les Alpes, le Mâconnais et la Roche de Solutré, des salons, une boutique d'accessoires du vin et de cadeaux, des espaces de réception, ... Nous pourrions même faire, plus tard, des cours de cuisine.

BG : Que proposez-vous dans cette école ?

Nous avons trente ateliers découverte du vin et des spiritueux répartis autour de quatre thèmes :

- Les 4 marches fondamentales du vin (Dégustation, arômes, la France et ses régions viticoles, le monde et les continents du vin).
- Les 14 régions viticoles de France
- Les 7 familles de spiritueux
- Les 5 continents du vin

Chaque atelier est accessible indépendamment des autres. Nous proposons aussi des forfaits regroupant plusieurs ateliers.

Nous organisons également des balades œnologiques à la journée, dans un véritable taxi anglais, découverte des vignobles du Mâconnais ou du Beaujolais, dégustations dans les vignes.

Enfin, la Wine School propose des dégustations thématiques sur des vins ou spiritueux d'exception et nous pouvons privatiser nos espaces pour des événements ou des soirées privées.

Une école à géométrie variable qui va nous permettre de faire beaucoup de choses.

“ BON GOUT ETE 2021 LA SELECTION DE FABRICE SOMMIER



L'été approche avec la possibilité de redécouvrir les restaurants, bistrot, bouchons et bien d'autres endroits aux plaisirs gourmands. Ils m'ont bien sûr manqué, comme à vous, mais pendant tout ce temps j'en ai profité pour déguster beaucoup de vins et domaines, et découvert et redécouvert beaucoup de belles choses. Et Il ne m'est pas toujours simple de piocher dans tous les coups de cœurs tant il y en avait. Le plus important dans la dégustation c'est le plaisir ... d'un vin modeste au plus grand cru, le plaisir doit être présent. J'aime la dégustation à l'aveugle car elle permet souvent de s'étalonner et de pouvoir goûter sans pression mais juste avec ses propres sentiments. Cela est un vrai challenge qui de temps à autre peut nous mettre en face de vraies contradictions. Quoi qu'il en soit c'est toujours l'honnêteté qui doit primer celle du gout pour commencer et ensuite celle des sentiments et de la mise en avant des qualités intrinsèques des vins dégustés.

Je vous propose une épicurienne sélection de vins sur l'ensemble des régions françaises que vous pouvez retrouver à la Wine School
By Fabrice Sommier.

Blanc



MACON IGE « Château London » 2019 domaine Fichet (Bourgogne)

La Bourgogne du Sud nous propose avec ce vin aux allures nordistes une bien belle expression. Friand avec une dominante de pamplemousse et de noisette, la bouche n'est que délicatesse et structure. Des accords délicats avec des plats aux saveurs d'Asie.

MUSCAT Sec Trois Châteaux 2017 Kuentz Bas (Alsace)

Ce vin d'Alsace à la robe jaune pâle aux reflets gris offre un nez puissant avec des notes de raisins frais. Un vin de plaisir immédiat avec une belle vivacité en bouche. Parfait avec des entrées végétales, les asperges sont le compagnon idéal.





MONTLOUIS SUR LOIRE « les Hauts de Husseau » 2019 Domaine de la Taille aux Loups (Loire)

Issu du cépage Chenin, bien né sur les bords de la Loire, il offre un vin jaune pâle avec un nez de tilleul et de poires. Très belle fraîcheur et acidité qui offre une belle longueur avec un sentiment de rondeur. Un accord quasi parfait avec une tête de veau sauté gribiche d'un bouchon lyonnais.



**CHAMPAGNE
blanc de Blancs 2006
Castelnaud
(Champagne)**

L'alliance sacrée de l'élégance et de la puissance, une année de récolte 2006 empreinte de la générosité de la nature, qui a sublimé le chardonnay dont ce blanc de blancs millésimé a su tirer le meilleur parti. Le chardonnay, principalement issu du mariage contrasté de la Grande Montagne de Reims et de la Côte des Blancs offre profondeur au nez et expressivité. Des arômes torréfiés, de noisettes, d'amandes. La bouche est riche tout en expressions florales et fruitées. Un grand vin toute en délicatesse et vibrations. Je l'ai trouvé d'une extrême justesse avec un dos de cabillaud au beurre blanc et pommes de terre écrasées et beurre frais.

Rosé



COTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE « le Pas du Moine » 2020 Château Gassier (Provence)

Une belle robe rose vibrante avec des reflets framboise. Le nez est puissant avec ses notes de tilleul, citronnelle et de pamplemousse. Une bouche incroyable, avec de la richesse et avec beaucoup d'élégance. La finale est d'une longueur agréable avec un supplément d'âme. Une superbe cuvée.



PATRIMONIO E-Corce 2020 Yves Leccia (Corse)

J'aime beaucoup ce vin insulaire à la belle robe rose vibrante aux reflets framboise. Un nez puissant de tilleul, citronnelle et de pamplemousse. La bouche est incroyablement bien équilibrée avec un savant cocktail entre la richesse et l'élégance. J'aime l'idée d'un accord avec de la charcuterie fumée.



GRIGNAN LES ADHEMAR « Infid'elle » 2020 Le Dôme par Clémentine (Vallée du Rhône)

Une belle robe rose pâle brillante avec un nez puissant de fruits rouges. La bouche est riche supportée par de l'élégance et une sensation fine et fraîche. Un vin étonnant à découvrir sans attendre idéal sur des pâtes au saumon.

Rouge



UN VIN MYTHIQUE

CÔTE-RÔTIE « LA TURQUE » 2014 Maison Guigal (Vallée du Rhone)

Une des 3 lumières de la maison en appellation Côte-Rôtie, une appellation qui d'ordinaire fait déjà rêver mais là les aficionados de la Syrah fantasment qu'une fois dans leur vie, ils puissent en boire en tenant la bouteille en main.

Philippe, le fils de Marcel, goûte il faut le dire merveilleusement bien avec justesse et intelligence, un moment avec lui est rare et doit être considéré comme privilégié.

Le domaine Guigal est une histoire de famille qui perdure et produit avec un travail acharné de sélection et d'excellence de la vigne à la cave, les célèbres Crus de Côte-Rôtie « La Mouline », « La Turquie » et « La Landonne ». Je dois avouer avoir un faible pour « La Turquie » (lieu-dit existant dans les anciens cadastres) qui offre des vins riches et puissants tout en dentelle.

Ce 2014 ne fait pas exception à la règle, avec une robe rouge rubis, des arômes de cerise et de poivre avec une pointe de moka, une bouche riche et intense qui est d'une belle droiture avec une finale toute en tension. Une merveille avec une volaille de Bresse juste rôtie.



NUITS-SAINT-GEORGES #9 Paul Aegerter (Bourgogne)

Je dois admettre être un amateur fervent du cépage Pinot Noir qui pour moi a toutes ses lettres de noblesse en Bourgogne. Paul nous offre avec cette cuvée un ambassadeur parfait de son appellation. Sa robe rubis est brillante élégante soutenue par un nez de fruits rouges avec une touche d'iris. La bouche est puissante avec des tanins présents mais d'une extrême gourmandise. Un accord d'une extrême justesse sur une côte de bœuf black Angus maturée et un gratin de pommes de terre au vieux Comté.



FLEURIE 2018 Château des Bachelards (Beaujolais)

Un des plus jolis vins issus du cépage Gamay dans ce millésime. Une réussite exceptionnelle saluée par la critique internationale comme le meilleur vin du Beaujolais. Une savante alchimie entre la structure et la finesse. Un vin délicat et bien élevé comme celle qui l'a fait. Bravo la Fleurie Queen. Un accord gourmand sur une côte de veau aux champignons de saison.



CÔTES-DU-ROUSSILLON « Vertigo » 2019 Mas Amiel (Roussillon)

Belle robe rouge sombre avec des reflets très brillants. Un nez de fruits principalement du cassis et fraises avec des notes de café noir frais et beaucoup de puissance. La bouche est riche avec une belle matière et des tanins assez délicats malgré la jeunesse. Un vin tout en élégance délicieux en accord avec des travers de porc grillés.