

LE MILLÉSIME 2012 DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX À L'HONNEUR À L'INTERCONTINENTAL

C'est à Hong-Kong, dans les prestigieux salons de l'hôtel Intercontinental que l'Union des grands crus de Bordeaux a fait étape le 6 mars dernier pour faire découvrir à près de 600 visiteurs le millésime 2012. Une première « sortie » logique en Asie pour soixante-huit des plus belles étiquettes bordelaises estampillées 2012, (Hong-Kong, où 75 % des vins français vendus sont des Bordeaux, est le premier marché mondial pour les grands crus bordelais) représentées par leurs propriétaires ou leurs représentants heureux de partager leur passion de l'excellence avec les professionnels. Parmi ces passionnés, quatre femmes pour quatre domaines prestigieux... Rencontres.

Véronique Dausse, directrice générale de Château Phélan-Ségur

« Sur ce millésime 2012, c'est un vin qui est extrêmement approchable avec des tanins très ronds, très en fruits, qui plaît beaucoup aux consommateurs. C'est très important pour nous de venir rencontrer les acteurs du marché, il n'y a pas que Hong-Kong, beaucoup de visiteurs viennent de Canton et Shenzhen. Pourtant les ventes des grands crus n'augmentent pas en Chine ces derniers mois. Nous sommes dans des prix abordables entre 40 et 50 euros. Nous sommes confiants, les formateurs de Chine populaire se dirigent vers ces vins car maintenant le vin en Chine n'est plus du cadeau ou de la spéculation mais vraiment de la consommation.

« Du prestige de la vigne à celui de la table... »

Derrière ce vin il y a la famille Gardinier qui célèbre ses trente ans à Phélan Segur. Aujourd'hui le groupe Gardinier et fils est géré par trois frères. L'activité du groupe s'est développée également dans la restauration avec Les Crayères, restaurant Relais et Châteaux à Reims qu'ils ont racheté en 2002 et plus récemment le restaurant Taillevent, un des exemples de la grande cuisine et de la grande gastronomie française. A partir de Taillevent, nous développons un concept qui regroupe toutes nos activités, un concept de brasseries très haut de gamme, très axées sur le vin, qui offrent au-delà d'une cuisine avec des vrais plats de brasserie, 110 vins au verre. « Le 110 de Taillevent » nous l'ouvrons à Londres au mois de juin, puis peut-être à Tokyo et nous verrons ensuite pour Hong-Kong ! »