



PHÉLAN SEGUR: een menselijke dimensie creëren

Het Château Phélan Segur werd in 2018 gekocht door Belg Philippe Van de Vyvere, een van de investeerders van de Antwerpse haven (maar niet de enige). Zijn algemeen directeur, Véronique Dausse, legt ons uit waarom...

‘Van 1985 tot 2018 was Phélan Segur eigendom van de familie Gardinier & Fils, die zeer actief is in de gastronomische sector, met name met de restaurants Le Taillevent in Parijs, Domaine Les Crayères in Reims en Le Comptoir du Caviar. In al die jaren heb ik de gelegenheid gehad te werken met sommeliers die prachtig over wijnen spreken. Ze hebben een vermogen om ze te beschrijven voorbij een organoleptische presentatie, zij zijn degenen die de commentaren op onze wijnen schrijven.

Toen de heer Van de Vyvere het goed in januari 2018 kocht, hoorde ik dat de wedstrijd voor de beste sommelier ter wereld het jaar daarop in Antwerpen zou worden gehouden. Ik nam contact op met William Wouters en de voorzitter van de Franse Sommellerie Philippe Faure-Brac om partner te worden van de wedstrijd.’

Hoe doet u mee?

‘Zodra de kandidaten bekend zijn, neem ik contact met hen op, vraag ik hen of ze hulp, opleiding, stalen nodig hebben... Ik organiseer ook videoconferenties om onze terroirs en bezoeken toe te lichten. Dat alles stelt ons in staat om zeer goede relaties met elk van hen te hebben. Als ze ons komen bezoeken, vaak na de wedstrijd, is dat met andere sommeliers of met hun nationale voorzitter. Dat creëert een internationale gemeenschap, vooral in verre landen zoals Ecuador of Peru... Het brengt een stukje Bordeaux-cultuur (en ook Phélan) en het creëert een menselijke dimensie...

PHÉLAN SEGUR : créer de l'humain

Racheté en 2018 par le Belge Philippe Van de Vyvere, un des investisseurs du port d'Anvers (mais pas uniquement), le Château Phélan Segur est un des partenaires du Concours. Sa directrice générale, Véronique Dausse, nous explique pourquoi...

« Phélan Segur a appartenu de 1985 à 2018 à la famille Gardinier & Fils, très actifs dans les métiers de la gastronomie, avec notamment les restaurants Le Taillevent à Paris, le Domaine Les Crayères à Reims ou le Comptoir du Caviar. Tout au long de ces années, j'ai eu l'occasion de côtoyer des sommeliers qui parlaient magnifiquement bien des vins. Ils ont une capacité à présenter et à les décrire au-delà d'une présentation organoleptique, ce sont eux qui écrivent les commentaires de nos vins.

Lorsque M. Van de Vyvere achète la propriété en janvier 2018, j'apprends que le concours du Meilleur sommelier du Monde se fera l'année suivante à Anvers. J'ai contacté William Wouters et le président de la Sommellerie française Philippe Faure-Brac pour devenir partenaire du Concours. »

Comment intervenez-vous ?

« Dès que les candidats sont connus, je les contacte, je leur demande s'ils ont besoin d'aide, de formation, d'échantillons... J'organise également des visio-conférences pour expliquer nos terroirs ainsi que des visites. Tout cela nous permet d'avoir de très bonnes relations avec chacun d'entre eux. Lorsqu'ils viennent nous visiter, souvent après le Concours, c'est avec d'autres sommeliers ou avec leur président national. Cela crée ainsi une communauté internationale, surtout dans des pays éloignés tels que l'Equateur ou le Pérou... Cela fait entrer un peu de culture bordelaise (et aussi Phélan) et cela crée de l'humain...