

L'Intégrale du Guide des Gourmands en ligne



L'année dernière le Guide fêtait ses 25 ans et le Salon des Coqs d'Or changeait de décor ... en 2013, la nouveauté sera encore au rendez-vous avec un Guide nouvelle formule, exclusivement sur le net et une application, très gourmande, pour téléphones sans oublier un Salon pleins de nouveaux exposants. A retenir dès à présent ...

Un Guide des Gourmands revisité !

En adéquation avec son époque, le Guide des Gourmands, après 25 années « papier », se met au web. Encourageant depuis toujours la consommation locale et de saison, il devient ainsi encore plus écologiquement correct !

Selon le principe papier, on pourra retrouver sur le site toutes les rubriques avec plus de 2000 adresses en Europe et naviguer au gré de ses envies gustatives.

Le nouveau site Guidedesgourmands.fr sera présenté en avant-première à la presse le lundi 16 septembre au restaurant les Vendangeurs avec démonstrations au fil des heures : matin, déjeuner, goûter ou apéritif.

Mise en service : 16 septembre 2013

Abonnement annuel : 20 € avec code d'accès et identifiant fournis

Abonnement + Application téléphone : 22 €

www.guidedesgourmands.fr

Une Appli pour les gourmands baladeurs.

C'est nouveau, c'est dans l'air du temps et c'est efficace. Le Guide disposera d'une ap-

Sommaire

- L'Intégrale du Guide des Gourmands en ligne
- Fiscalité des vins: les droits d'accise augmentent de nouveau
- Comment consommer et conserver une bouteille sans tire-bouchon
- Télévision: La France a une chaîne TV dédiée à la vigne et au vin !
- Domaines Vinsmoselle à Megavino
- Chine : les millionnaires fondus du Château Lafite-Rothschild et ...

Prochaine Newsletter 01/10/2013

plication, non pas pour les seuls privilégiés smartphones ou Iphone, mais pour tous les téléphones ayant accès à une connection internet.

L'avantage de « l'appli » est de connaître à tous moment le meilleur artisan, producteur près du lieu où l'on se trouve. Idéal pendant les vacances pour découvrir les bons produits du terroir, mais très utile aussi en ville lorsque l'on cherche LE produit à la dernière minute.

Fiscalité des vins: les droits d'accise augmentent de nouveau en Belgique

Lors de son dernier conclave budgétaire pour 2013 (qui préfigure le budget 2014), le gouvernement fédéral belge a augmenté de 8 % les droits d'accises des boissons alcoolisées. Annoncée début juillet, cette mesure est en vigueur depuis le cinq août et s'ajoute à l'augmentation de 12 % des droits décidée à la fin de l'année dernière ([pour en savoir plus, cliquer ici](#)). Le Service Public Fédéral des Finances précise qu'avec cette augmentation, le droit d'accise spécial s'élève désormais à



56,97 euros/hl pour les vins tranquilles (contre 52,75 €/hl auparavant) et à 194,94 €/hl pour les vins mousseux (contre 180,50 €/hl ce début d'année). D'après les estimations du gouvernement belge, cette augmentation devrait rapporter 47,7 millions d'euros en 2013.

Le bureau de Bruxelles d'Ubifrance rapporte que cette « augmentation mécontente fortement producteurs et importateurs belges, qui s'étonnent de devoir régler des accises 15 à 50 fois supérieures à ceux de leurs voisins de l'Union européenne ».

Gadget ou révolution: comment consommer et conserver une bouteille de vin sans tire-bouchon



La société américaine Coravin compte bien bouleverser la façon dont chacun débouche et consomme une bouteille de vin. S'adressant autant aux professionnels qu'au grand public, son « *Wine System Access* » permet en effet de tirer le vin d'une bouteille sans en retirer le bouchon. Le procédé consiste à introduire une aiguille creuse directement à travers le bouchon, de l'argon est injecté pour inerte la bouteille et tirer le vin à travers la seringue sans le moindre apport d'oxygène. Le liège se referme naturellement une fois que l'aiguille est retirée. Le vin peut ainsi être conservé sans risque d'oxydation, aussi bien pour le restaurateur proposant un vin au verre comme pour un caveau de dégustation, ou un amateur de vins ne finissant pas sa bouteille. C'est pour répondre à ce besoin que **Greg Lambercht** (fondateur de Coravin) a créé ce concept,

alors que sa femme était enceinte et ne pouvait plus boire de vin. Il lui aura fallu une dizaine d'années pour réaliser son "*rêve magique de boire un vin sans en déboucher la bouteille*". Le fameux critique américain **Robert Parker Jr** aurait déclaré que ce système « est le produit le plus passionnant et révolutionnaire qui ait été développé au cours de ces 30 dernières années. » Véritable ambassadeur de la marque, Robert Parker Jr est allé jusqu'à réaliser des vidéos montrant l'utilisation du Wine System Access. Cet appareil n'est pour le moment disponible à la vente qu'aux Etats Unis, à un prix de 299\$ (soit 225 euros).

Télévision: La France a une chaîne TV dédiée à la vigne et au vin !



La chaîne de TV sur la vigne le vin, **EDONYS**, basée au Luxembourg, est désormais accessible en France (depuis le 23 juillet 2013 exactement) sur le canal 213 du bouquet SFR. SFR revendique 3,3 millions d'abonnés.

EDONYS avait été contrainte de s'installer au Luxembourg, car son projet de télévision thématique avait essuyé un refus du CSA (Conseil Supérieur de l'Audio-visuel). Plusieurs critères ne répondaient pas aux exigences du CSA : quota de programmes français, diffusion de programmes en anglais, loi Evin... Le 15 décembre dernier, la chaîne EDONYS a commencé à diffuser ses programmes sur le canal 520 du bouquet « La Télé P&T » au Luxembourg ; Tous les jours de 8h à 24 h, EDONYS diffuse un journal, des enquêtes, reportages, des dégustations interactives, des débats, une revue de presse...

EDONYS « *la télévision des amateurs et des passionnés du vin* » devrait prochainement être diffusée en Belgique et en Suisse.

Pour en savoir plus, et vous connecter à EDONYS www.edonys.tv/nous-recevoir.html



Domaines Vinsmoselle à Megavino



Fondés en 1921, les Domaines Vinsmoselle regroupent les anciennes caves de Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein, ainsi que le célèbre Centre d'élaboration des Crémants Poll-Fabaire à Wormeldange. Avec plus de 300 vigneron, les Domaines Vinsmoselle, leaders sur le marché des vins luxembourgeois, profitent de la diversité des sols du vignoble mosellan pour produire des vins riches et variés.

Cuvée Millésime 2009 brut - Crémant du Luxembourg Poll-Fabaire Vinsmoselle

La bulle fine, bien galbée, coure sur l'habit d'or pâle aux nuances vertes. La fleur d'oranger s'accroche au col, des dentelles de jasmin colorent les longs plis d'amandes grillées arrondies de beurre tiède. Le tissu coule frais, son toucher minéral le rend craquant, la verte pistache y tisse des boutonnières où s'insèrent des boutons d'amande et de noisette. Chaque point n'est autre qu'un grain de poivre noir d'où partent des liserés d'agrumes. Ils ébauchent des figures vives qui avivent les parfums épicés et fruités qui nous caresses le fond du gosier.

Assemblage de 35% d'auxerrois, 30% de Pinot Blanc et 30% de Riesling en méthode traditionnelle. Reste 36 mois sur lattes. Dosage : 12,4 g/l. **13.00€**

Pinot Gris 2011 Coteaux de Schengen Grand Premier Cru Vinsmoselle

Blanc vert, il développe au nez des accents anisés de poivre blanc et de racine de réglisse.

Le joli gras plaît à la bouche, onctuosité dans laquelle se dessinent les arômes en arabesques gourmandes les pâtes d'amande et de nêfle, l'écorce d'orange et la mandarine avec un soutien minéral aux notes délicatement amères.

Vinification classique en cuve inox, sans fermentation malolactique et élevage en cuve inox. **9.00€**

Riesling Art+Vin24 2011 Wormeldange Koeppchen Grand Premier Cru Vinsmoselle

Robe jaune vert à l'éclat brillant. Nez minéral aux notes terpéniques de fleur d'oranger et de bouton de rose avec une bonne dose de poivre.

Bouche très élégante où l'on retrouve les arômes sentis, avec une certaine mâche en bouche.

Imaginée par les Domaines Vinsmoselle en 1987, la gamme Art & Vin en est aujourd'hui à sa 24e édition. **10.00€**

www.vinsmoselle.lu/fr



Megavino 2013, du 18 au 21 octobre, Bruxelles Stand 11216

Chine : les millionnaires fondus du château Lafite-Rothschild et du cognac Louis XIII

D'après le « rapport des millionnaires chinois en 2013 » de la revue spécialisée dans le luxe *Hurun*, le moral est au beau fixe chez les riches chinois. Les trois quarts d'entre eux sont en effet satisfaits de leur situation actuelle, et ce malgré une économie mondiale à la reprise incertaine. Leur volonté de consommation reste inchangée, avec des dépenses notables dans les voyages (25 % de leur achats), l'éducation de leurs enfants à l'étranger (20 %) et les cadeaux (8 %). La mode pour cette classe privilégiée est investissement dans des biens immobiliers à l'étranger, qui marque une recherche de sécurité dans les investissements. Le nombre croissant de châteaux battant pavillon chinois dans le vignoble français en témoigne. En dehors des voyages, les passions de ces ultrariches se résument au golf, à la natation, à la consommation de thés et d'alcools. La moitié des sondés se définissent d'ailleurs comme des connaisseurs de vins. Pour ces amateurs, les vins rouges restent un cadeau évident, après les montres de collection. Pour les millionnaires masculins (70 % des sondés), le Château Lafite Rothschild est d'ailleurs leur dixième marque préférée (derrière Louis Vuitton, Cartier, Hermès...). Dans le top 5 des spiritueux importés préférés par les millionnaires chinois, on trouve trois cognacs (Louis XIII de la maison Rémy Martin, ainsi que Hennessy et Martell) et deux whiskies écossais (Royal Salute de Chivas et Johnnie Walker). Leur marque préférée de champagnes est Perrier-Jouët. Issus des secteurs financiers, fonciers et manufacturiers, ces millionnaires habitent principalement à Pékin, mais sont également présents de manière importante dans la plupart des grandes villes chinoises. A cette répartition géographique hétéroclite répond un trait commun : les voyages incessants. Selon son portrait robot, le millionnaire chinois a en moyenne 3 voitures et 4 montres, dort moins de 7 heures par jour et quitte quasiment trois fois par an la Chine pour l'étranger.

Leur première destination est la France, à égalité avec les Etats-Unis (qui est la première destination scolaire de leurs enfants, la France arrivant en septième position). * : l'étude de Hurun se base sur un questionnaire réalisé auprès de 551 millionnaires chinois (fortune supérieure à 10 millions RMB), dont 69 très riches (plus de 100 millions RMB). A la fin 2012, la revue estime que la Chine rassemblait 1,05 millions de riches, dont 64 500 de très riches (respectivement +2 et +3 % par rapport à 2011, les plus faibles hausses enregistrées ces cinq dernières années).



Beaujolais, Villages & Crus des vins à découvrir

Masterclass exclusives sur Megavino

Du vendredi 18 au Lundi 21 octobre, les vignerons du Beaujolais vous accueillent dans leur espace de dégustation

Venez y (re)découvrir un cépage unique, le Gamay, duquel naissent 12 appellations :

les Beaujolais, les Beaujolais Villages et les 10 Crus, expressions de leurs terroirs. Assistez aux dégustations exclusives (max. 15 personnes) autour d'accords mets & vins gourmands.

Les formations seront animées par Kris Van de Sompel (sommelier, conférencier, et formateur en vin) qui vous guidera au travers des différentes appellations.

Inscrivez-vous et recevez une entrée gratuite pour le salon !

Programme : Les Vins du Beaujolais : accords gourmands

19/10 - Samedi : 11h30 à 12h10 - 15h00 à 15h40

20/10 - Dimanche : 11h30 à 12h10 - 15h00 à 15h40

21/10 - Lundi : 11h30 à 12h10 - 15h00 à 15h40

20/10 - Dimanche : 16h15 à 17h00 : Le Beaujolais : 12 appellations, 10 crus (*sur l'espace masterclass d'UbiFrance)

Inscription: Nathalie Danis - nathalie.danis@supexa.com -
T : 02/546.11.79

Informations pratiques

Lieu : Espace "Vins du Beaujolais" (FR300) / Pavillon France - Megavino, Heysel, Bruxelles.

Dates : du vendredi 18 au lundi 21 octobre- Participation sur inscription (groupe de max. 15 personnes) - Format : 40 minutes de formation avec dégustation accords mets/vins

Une entrée gratuite au salon vous sera envoyée par courrier

Toute l'actualité beaujolais sur : www.beaujolais.com



