

Baptême de promotion - 8/06/17

Château Branaire-Ducru Grand Cru Classé en 1855

Cette belle et prestigieuse année se termine, nous remettons les grappes de sommelier ce soir !

Vous reprendrez bien une deuxième victoire ? -16 et 19/05/2017

Une semaine folle pour la Mention !!! En sport nous parlons de doublé gagnant et en restauration nous proposons une deuxième coupe pour l'apéritif ... Cette semaine ce sont donc deux coupes que nous ramenons et une douche de Champagne pour ce doublé historique :

- **Gautier BLANDIN** : lauréat du Meilleur Élève Sommelier en vins de Bordeaux - trophée Pessac-Léognan

- **Baptiste DUCASSOU** : lauréat du Meilleur Élève Sommelier en vins et spiritueux de France - Grand prix Chapoutier / Métro

Meilleur Élève Sommelier en vins et spiritueux de France - 19/05/2017



Baptiste en pleine épreuve de dégustation

Record de participation pour cette édition du Meilleur Élève Sommelier 2017. Ils étaient 37 candidats jeudi dont une majorité de femmes à espérer accéder à la finale, et seulement 6 élèves ont été sélectionnés par le jury présidé par Alain Landolt.

Les six finalistes se sont affrontés hier sous le regard du parrain **Enrico Bernardo**, Meilleur Sommelier du Monde en 2014.

Baptiste a remporté le trophée et succède ainsi à Clément arrivé deuxième l'année dernière. Il s'inscrit dans la lignée de la Mention avec ...

... sous le regard de Roland GARCIA

- Warren LOCCI - 2001

- Julien DUSSERT - 2002

... et celui de Muriel LAFOURCADE avec

- Julia OUDILL - 2009

- Prisca ASSELIN - 2011

- Maxime COURVOISIER - 2014

Cette année les prix **Muriel LAFOURCADE** est attribué à Solène MENESCLOU de l'INHAC Saint-Gratien.

Meilleur Élève en vins du Bordelais - Trophée Pessac-Léognan - 16/05/2017



Gautier en possession du Trophée

Organisé par l'UDSF de Bordeaux Aquitaine, le concours a réuni quinze candidats. Ce sont les salons de Château Carbonnieux qui ont servi de décor aux épreuves de sélection puis à la finale qui réunissait les cinq meilleurs.

Le jury était présidé par Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016. La finale s'est déroulée en cinq étapes : service et décantation d'un vin rouge, analyse sensorielle d'un vin rouge, proposition d'accord mets-vins dans le cadre du dîner d'anniversaire des trente ans de l'appellation Pessac-Léognan, questionnaire visuel et deux interrogations sur la culture générale bordelaise.

Un nouveau prof ! - 11/04/2017



L'équipe éducative est heureuse d'accueillir un nouvel enseignant : Monsieur Bernard MAGREZ !!

Une après-midi d'échanges et de dégustation avec l'homme aux 40 châteaux ...

Concours Château de Chantegrive des Mentions Traiteur et Sommellerie - 4/05/2017

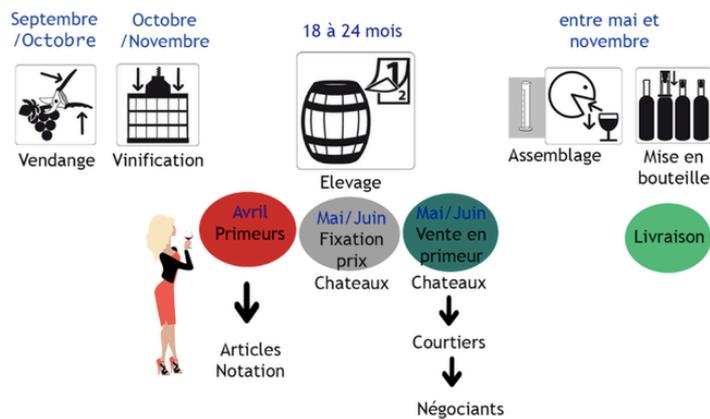
Une édition exceptionnelle que ce millésime 2017. Des bandes sons, du voyage, de la vidéo-projection, du découpage en salle, le tout sur fond de Chantegrive ... un délice !

Les élèves présentent en duo (MC Traiteur et MC Sommellerie) leur création culinaire et leur accord met & vin. C'est l'occasion parfaite de faire preuve de créativité.

Dégustation primeurs - 3, 4 et 5/04/2017

Trois journées très bordelaises au coeur des primeurs les plus prestigieux de la région. L'Union des Grands Crus de Bordeaux nous a accueilli au H14 cette année avec plus de 70 références en dégustation chaque jour ...

Quelques chanceux ont pu assister à la présentation du millésime 2016 par l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin.



30 ans de l'AOP Pessac-Léognan - 2/04/2017

Cette soirée inédite nous a permis de déguster quelques millésimes prestigieux dont un Château Carbonnieux 1967 ...



<http://www.terredevins.com/actualites/l'appellation-pessac-leognan-fete-30-ans/>

Finale Trophée Mumm - 27/03/2017

Nous sommes très fiers de Jules PLATS qui a offert au Lycée de Gascogne une place de finaliste. Il rentre au lycée fort d'une expérience riche, de belles rencontres et pourra vous raconter le souvenir d'un Cordon Rouge GH Mumm millésime 1971 qu'il a pu déguster à l'occasion du dîner de gala !!



Conférence sur les vins de Blaye - 21/03/2017

Une belle dégustation ET un ticket Aller-Retour pour le printemps des vins de Blaye ...



Taille des vignes - 15/03/2017



Visite en Médoc - 14/03/2017



09h00 Visite-Dégustation
Château **de CAMENSAC**
Haut-Médoc – Grand Cru Classé en 1855

10h30 Visite-Dégustation-Déjeuner
Château **BRANAIRE-DUCRU**
Saint-Julien – Grand Cru Classé en 1855

15h30 Visite-Dégustation
Château **LATOUR**
Pauillac – 1^{er} Grand Cru Classé en 1855

L'Entre Deux Mers à La Grande Poste - 13/03/2017

Nous retrouvons notre partenaire dans ce nouveau lieu bordelais ... un pas de plus vers le voyage de promo !



Dégustation au CIVB - 30/02/2017

Le Conseil Interprofessionnel nous recevait dans ses locaux.

Ce fut l'occasion d'une belle dégustation avec notamment un Château Poujeaux 2010 et un Château de Pressac 2011 excellents.

Merci au CIVB pour l'accueil et la qualité des dégustations.



Départ en stage pour un mois

Le Gavroche - LONDRES

février 2017

Voici deux photos, celle des carafes que nous utilisons, ainsi qu'une photo que nous avons prise lors d'une dégustation avec Monsieur Krug (et Alix de la promotion 2016 embauchée au Gavroche suite à son stage). Contribution de Gautier Blandin



Trophée MUMM - 24/01/17

Les résultats sont tombés cette nuit, Jules PLATS-FERAL est qualifié pour la finale du 15ème Trophée MUMM !!

Nous le retrouverons donc le 27 mars 2017 à Reims avec quatre autres candidats venus de toute la France.

La MC Sommellerie de Talence est très fière de voir ses élèves qualifiés, c'est la garantie pour eux d'une expérience inoubliable, d'une aventure unique et l'occasion de rencontres qui marquent.

À BORD ! -12/01/17

De nouveau sur les chemins de l'excellence, ou plutôt sur les routes maritimes, à bord du paquebot de la fondation pour la culture et les civilisations du vin ce jeudi soir à La Cité du Vin, à l'occasion du dîner de gala de la fondation.



Conférence DUVAL-LEROY - 5/01/17

Contribution de Marie Gaudet

Pour commencer la nouvelle année du bon pied, rien de tel que d'assister à la conférence de la maison champenoise Duval-Leroy. Pas moins de 6 cuvées ont été mises à l'honneur, dont la cuvée la plus prestigieuse de la maison, «**Femme de Champagne**» sur le millésime 2000. Les élèves ont eu la chance de déguster aux côtés de Monsieur Louis Duval-Leroy.

Pour Baptiste, l'accompagnement idéal de la cuvée Fleur de Champagne Premier Cru serait les huîtres au sabayon de Champagne. De son côté, Jules a commenté la dégustation de la cuvée Parcelle du Clos des Bouveries sur le millésime 2006, et en a conclu qu'une pomme d'amour soufflée avec une boule de glace vanille parsemée d'éclats de biscuits roses de Reims siérait magnifiquement à ce vin.

Dîner d'anniversaire de l'association des œnologues de bordeaux -16/12/16

Tout le monde ne part pas en vacances le vendredi soir : dîner des 50 ans de l'association des œnologues de Bordeaux avec au service du vin la MC SOMMELLERIE !!

Notez que parmi les nombreux vins, le premier service est un Château d'Yquem 2005.

-
-
-
-



Bordeaux Tasting -10 et 11/12/16

C'est fini ...



pour voir la vidéo sur notre page Facebook cliquez [ici](#)

Bordeaux Tasting *in vivo*

10 et 11/12/16

Bordeaux Tasting in vivo, suite et fin avec les Master Class où Marion, Benjamin, Jean-Baptiste et Antoine côtoient les plus grands dont Gérard Basset ET notre parrain Château Branaire-Ducru. Nous aurons pu déguster deux millésimes, 1996 et 2010, superbes et prometteurs comme nos élèves !!!

Bordeaux Tasting *in vivo*

10 et 11/12/16

Au Musée National des Douanes, forcément, on voyage ... Une pensée pour Clément Delécluse (promo 2015-2016) qui partira bientôt en Australie grâce à sa performance lors du dernier concours du meilleur élève sommelier 2016.

Bordeaux Tasting *in vivo*

10 et 11/12/16

Du champagne à la bulle il n'y a qu'un pas avec 2 coups de cœurs Château Fayau et Château la Verrière en Bx sup tous les deux, un régal à petit prix !!



Bordeaux Tasting *in vivo*

10 et 11/12/16

Début de la journée à l'espace Saint-Rémi, Alex garde un œil rigoureux sur la gestion des stocks de champagne et Jules une oreille attentive au discours de Johan JARRY stand G.H. Mumm

Visite en Sauternais - 6/12/16

09h30-11h00 : Château SIGALAS-RABAUD Sauternes – 1^{er} Grand Cru Classé en 1855
Visite-dégustation

11h30-15h00 : Château GUIRAUD
Sauternes – 1^{er} Grand Cru Classé en 1855
Visite-dégustation et déjeuner

Escapade au Château d'Yquem

15h00-16h30 : Château COUTET
Barsac – 1^{er} Grand Cru Classé en 1855
Visite-dégustation



Dîner des Accabailles - 28/11/16

Ce soir nous participons au dîner des Accabailles.

Superbe expérience pour cette première sortie de la promotion, et BRAVO aux élèves qui ont accepté de travailler un dimanche soir.

Nous remercions particulièrement les équipes du Château Olivier (Cru Classé de Graves) pour l'accueil chaleureux qu'ils nous ont réservé.

Meilleur Apprenti de France 2016 - 17/11/16

Contribution de Marie Gaudet

La première édition du concours du "Un des Meilleur Apprenti de France" dans la catégorie «Sommellerie» a eu lieu jeudi le 17 novembre dernier au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne à Talence, qui a accueilli les épreuves du concours dans son établissement.

Sur les 3 candidats, 2 sont issus de la [promotion 2016](#) de la Mention Complémentaire Sommellerie de Bordeaux-Talence. C'est donc avec beaucoup de fierté que nous vous annonçons la victoire de **Camille Varangue Schlagenhauff**, actuellement assistante du chef sommelier du restaurant le Chapon Fin à Bordeaux, et de **Clément Delécluse**, chef sommelier du restaurant 2 étoiles Michelin Thierry Drapeau à Saint-Sulpice-le-Verdon en Vendée.



Les efforts qu'ils ont investi dans l'apprentissage de la sommellerie durant leur année scolaire, ainsi que leur persévérance à faire croître leur savoir-faire après leur entrée dans le monde professionnel leur ont permis leur place sur le podium. La cérémonie officielle de la remise de la médaille aura lieu à Paris le 8 février prochain à la Sorbonne.

Nous leur souhaitons une belle carrière et qui sait, peut-être dans quelques années aurons-nous le plaisir de les voir se qualifier pour le concours du Meilleur Ouvrier de France ?

Meilleur Sommelier de France 2016 - 7/11/16

Contribution de Marie Gaudet : c'est toujours une bonne idée d'aller voir ce qui se fait de mieux en France dans notre métier.

Le matin du 7 novembre, Gautier, Jules, Marine et Baptiste ont eu la chance d'être amenés par Mr Jeanjean à Toulouse, pour assister à la finale du Meilleur Sommelier de France. Deux anciens étudiants de la promotion 2015-2016 les accompagnaient, Clément Delecluse, sommelier du restaurant deux étoiles Thierry Drapeau en Vendée, et Marie Gaudet, guide spécialisée dans l'œnotourisme.

La matinée était réservée à la dégustation des vins du Sud-Ouest. Du vigneron à la maison des vins, ils étaient présents et enthousiastes à faire déguster leurs produits aux nombreux sommeliers présents. Certains, comme Dominik Benz produisant un IGP Ariège, ne s'attendaient pas à susciter autant l'intérêt de la part des professionnels, tant et si bien que les bouteilles amenées furent insuffisantes à faire découvrir son vin à tous les intéressés !

Les élèves, qui avaient déjà eu la chance d'assister à la conférence de l'Institut des Vins du Sud-Ouest, ont pu approfondir leur connaissance de cette région viticole et discuter en direct avec les producteurs.

En début d'après-midi, les 4 candidats finalistes ont été observés par un jury composé de personnalités prestigieuses issues du monde de la sommellerie, comme Mr Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde 1992), Mr Serge Dubs (Meilleur Sommelier du Monde 1989) et Mr Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000), et tant d'autres.

Certaines épreuves étaient particulièrement impressionnantes, comme la dégustation à l'aveugle de 5 vins et la réalisation d'un accord mets et vins improvisé à partir d'une carte de plusieurs mets sur le thème d'un dîner donné en l'honneur du jumelage de la ville de Bologne avec celle de Toulouse. Les propositions des candidats étaient des plus intéressantes.



*Marine et David Biraud
Meilleur Sommelier de France 2002
ancien élève de la Mention Complémentaire.*

Les élèves ont pu prendre bonne note de l'attitude à adopter lors des concours, des pièges dans lesquels il est possible de tomber, mais aussi, des différents styles de service démontrés par les sommeliers et comment, malgré une obligation de rester le plus professionnel possible en tout temps, leur passion et leur personnalité propre réussissaient tout de même à laisser une empreinte sur le public et le jury.

C'est avec beaucoup d'émotion que **Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016**, s'est adressé au public, en remerciant tout son entourage, et tout particulièrement sa famille, pour lui avoir donné « des racines et des ailes ».

Nous espérons que cette journée aura su inspirer certains de nos élèves...

Vendanges tardives - 19/10/16

Avant de partir en vacances nous voici dans la vigne du lycée pour vendanger nos 4 cépages locaux. La tradition est maintenue, nous terminons l'après-midi par la dégustation d'un Château Poumey millésime 2006. Merci à Jean-Marie Verbrugge de nous permettre de finir sur cette belle note.

Première conférence - 19/10/16

C'est partie pour une nouvelle série conférences, un vrai tour de France des terroirs avec pour démarrer notre beau Sud-Ouest si riche, si varié.

Une conférence entre chemins de Compostelle, rugby, cassoulet et même un canard à l'orange défendu par Jules qui n'a pas manqué d'attirer l'attention de nos intervenants Alain Landolt et Thierry Bian.

Le Domaine SARRABELLE ouvre le bal avec sa méthode ancestrale à base de Mauzac. Une découverte heureuse, une finesse en bouche que tout le monde a notée et un nez pomme et poire parfait.



Inter-profession des Vins du Sud-Ouest

Contribution de Marie Gaudet

Dès le retour des stages de vendanges et de vinification, les élèves de la mention complémentaire sommellerie ont eu le plaisir d'assister à la conférence donnée par Mr Alain Landolt et Mr Thierry Bian de l'Institut des Vins du Sud-Ouest.

Pour les élèves, c'est la découverte d'une région viticole dynamique d'une grande diversité. Le plus grand défi, c'est d'apprendre à connaître ces cépages typiques que l'on ne retrouve pratiquement que sur ces terroirs : l'Abouriou, le Fer Servadou, le Len de L'e'l, le Mauzac, etc...

L'histoire des cépages du Sud-Ouest, ce n'est pas qu'une histoire botanique, c'est aussi une histoire d'hommes. De nombreux cépages aujourd'hui très utilisés en France ont transité par cette aire géographique. Ramenés vers le nord par les pèlerins de Compostelle, certains sont très connus comme le Cabernet Franc.

Compte tenu du fait que les élèves recevaient leur première conférence de l'année, Mr Landolt a préféré faire ses nombreuses dégustations en mode participatif. Tous les élèves ont pu s'exprimer sur les différents vins et apporter ainsi leur ressenti.

Il ne faut pas non plus oublier de parler de la gastronomie du Sud-Ouest et de ses plats, qui s'accordent naturellement avec les vins qui y sont produits. On pense tout de suite au mariage classique des vins de l'AOP Fronton et du cassoulet, mais également des accords plus originaux trouvés par les élèves comme un AOC Saint-Mont blanc sec aux arômes exotiques accordé avec un canard à l'orange. À essayer...

Journées portes-ouvertes dans les GRAVES - 15 et 16/10/16

Le cycle des vendanges et de la vinification se termine par ce rendez-vous au Château de Chantegrive avec deux jours de dégustation. C'est l'occasion de découvrir le vin arrivé au moment fatidique de sa consommation. Nous découvrons cette année la **grive dorée**, premier millésime pour ce vin moelleux qui complète la gamme des vins de Madame Lévêque.



Stages de vinification - du 3 au 14/10/16

Contribution de Marie Gaudet : apprendre, mais pas que sur les bancs d'école.

Château Smith-Haut-Lafitte **Cru Classé**

Accueillis par Mr Daniel Cathiard, les représentants de la Mention Sommellerie de Bordeaux ont visité le Château en sa compagnie. Damien et Arthur ont bien de la chance de pouvoir découvrir la vinification dans un chai aussi magnifique.



Château Latour-Martillac **Cru Classé**

Pour Gautier et Marion en stage au Château Latour-Martillac, l'expérience sur le terrain se révèle différente de ce qu'ils avaient pu imaginer. Ils se rendent compte, littéralement, qu'il y a beaucoup d'étapes réalisées avec minutie et précision par la main de l'homme et non par une machine, comme ici lors du tri de la vendange.



Château Haut-Bailly **Cru Classé**

Camille et Jean-Baptiste apprennent l'importance du détail dans le travail du chai. Encadrés par un personnel particulièrement pédagogue, ils auraient même eu l'occasion de déguster les moûts encore en fermentation, et de pouvoir comparer différentes cuvées. Les chanceux !

Domaine de Chevalier **Cru Classé**

Tandis qu'Alex veille à l'ouillage des blancs dans le superbe chai à barriques, Thomas est à l'extérieur à surveiller la sortie des baies de la machine de tri optique dernier cri, juste avant leur transport, intactes, jusque dans les cuves.

Château Carbonnieux **Cru Classé**

Nous sommes allés voir Paul et Jacques qui sont en stage de vinification au Château Carbonnieux.

Ils sont aussi actifs à bâtonner les vins blancs qu'à effectuer les remontages pour les vins rouges. Curieux de nature, nos élèves sont tombés sur un maître de chai prêt à répondre à toutes leurs questions.

Visite et dégustation privées - 23/09/16

Nous profitons d'une fenêtre météo pour faire une pause, et quelle pause ! Pascal Baratié, Chef de Culture des Châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, nous invite dans ses chais pour découvrir le processus complet de la vinification. La visite se termine par la dégustation des deux Châteaux en 2007 ...

Pendant ce temps-là les Merlot continuent de mûrir.



Aux vendanges !! - 19/09/16

Au Château Haut-Brion les Merlots sont prêts !! La vigne ondule au soleil, les feuilles frémissent à la brise matinale et nos 13 vendangeurs sont impatients de manier le sécateur ... C'est donc parti pour une session de 15 jours sous le ciel de Pessac et sur les terres que Jean de Pontac a foulées au XVI^e siècle.



Rentrée scolaire - 1/09/16

C'est parti pour une nouvelle promotion, avec une nouvelle Camille, de nouvelles cravates et pour l'instant plein de nouveaux sourires.

Souhaitons que ce millésime 2017 se comporte aussi bien que les précédents puisque la Mention Sommellerie affiche avec fierté 6 promotions consécutives à 100% de réussite !!!