



Refllet

L'UNIVERS

ANGELUS





ÉDITO

de Stéphanie de Bouïard-Rivoal

Certains mots ont une résonance particulière. Le savoir-faire est de ceux-là. À la fois ancrage et élan, il convoque tout ensemble la mémoire des gestes transmis, le sens de l'esthétique, la rigueur d'un quotidien empreint d'exigence et la réalisation d'une promesse unique.

Ce nouvel opus de *Reflét*, le sixième, s'ouvre sur la manifestation, hautement symbolique pour nous, de cette alliance entre héritage et innovation : le nouveau chai d'Angelus. Pour réaliser cette remarquable prouesse technique et architecturale qui fera date dans l'histoire de la propriété, de nombreux créateurs, architectes, ingénieurs et artisans ont travaillé de concert pour donner naissance à un outil exceptionnel au service de l'expression la plus pure de nos grands vins.

Cette actualité qui nous tient particulièrement à cœur donne aussi son fil rouge au magazine. Construit comme une déambulation, il va à la rencontre de ceux, qui, dans différents domaines de l'art de vivre à la française – le vin bien sûr, mais aussi l'hospitalité, la gastronomie, la mode ou encore la conchyliculture – s'emploient, à travers la perpétuation des gestes de l'excellence, à porter les couleurs d'un patrimoine unique. De ces univers si différents émerge un même souffle : celui des valeurs partagées, de l'attachement à la tradition et d'une capacité aussi à la réinventer pour la garder vivante. Tout un art qui trouve d'ailleurs souvent écho et inspiration dans la création artistique proprement dite, à laquelle ces pages s'ouvrent également avec un très beau sujet sur une artiste-peintre dont le travail constitue un vibrant hommage à certains des plus précieux métiers et savoir-faire autour de la restauration de Notre-Dame de Paris.

À l'issue de cette traversée sensible apparaît l'évidence : la transmission, dans le temps long, des gestes et des valeurs, est la véritable matrice de l'excellence.

Bonne lecture et bon voyage !

Some words possess a special resonance. *Savoir-faire* is one of them. At once anchor and momentum, it draws on an ensemble of memories, of gestures passed down, a sense of aesthetics, the rigour of a daily life steeped in exacting standards and the realisation of a unique promise.

The latest issue of *Reflét*, our sixth, explores the manifestation – a highly symbolic theme for us — of the alliance between heritage and innovation behind the new wine cellar at Angelus. To realise this remarkable architectural and technical feat, a milestone in the estate's long history, numerous creators, architects, engineers and artisans worked in concert to bring to life an exceptional tool designed to serve the purest expression of our *grands vins*.

We are particularly proud of this new development, which also provided the throughline for this issue. Conceived like a leisurely stroll, it celebrates those who, in various domains of the French *art de vivre* – wine, of course, but also hospitality, gastronomy, fashion and even shellfish farming – strive to nurture a singular patrimony by perpetuating excellence. From these very diverse universes emerges a shared motivation: that of shared values, of attachment to tradition and a capacity to reinvent it to ensure it thrives. Their art finds an echo and inspiration in artistic creation, which also features in these pages with a beautiful reportage on an artist whose work is a vibrant homage to some of the most precious crafts and specialised skills used in the restoration of Notre-Dame de Paris.

At the culmination of this thoughtful journey, one thing becomes clear: the transmission over generations of gestures and values remains the true matrix of excellence. We hope you enjoy reading this issue.

Bon voyage!

« Il est plus beau de transmettre aux autres ce qu'on a contemplé que de contempler seulement »

“It is more beautiful hand on to others what one has contemplated than merely to contemplate alone”

SAINT-THOMAS D'AQUIN



Reflét

N°6 – 2026

Directrice de la publication **Publishing Director**
Stéphanie de Boüard-Rivoal

Rédactrice en chef **Editor-in-Chief**
Alice Coutanceau

Responsable éditoriale **Editorial Manager**
Chloé Noeureuil

Directrice artistique **Artistic Director**
Marion Capdeville

Contributeurs **Contributing Writers**
Alice Coutanceau, Frédéric Durand-Bazin,
Caroline Knuckey, Sylvain Ouchikh, Véronique Raisin

Traductrice **Translator**
Tina Isaac-Goizé

Photographes **Photographs**
David Duchon-Doris, Floc'h, Constant Formé-Bècherat,
Florent Larronde, Clément Roy

Remerciements **Special thanks**
David Biraud, Laurence Bost, Charles-Armand de Belenet, Hubert de Boüard de Laforest,
Serge Dubs, Thibaut Gamba, Véronique Gillardeau, Adeline Guérard, Éléonore Guérard,
Sophie Lacoste-Dournel, Benjamin Laforêt, Paz Levinson, Ludovic Namur,
Bertrand Noeureuil, Xavier Thuizat, Sébastien Tixier, Bernar Venet

Images de couverture **Cover pictures**
Alain Benoît – Deepix Studio

Impression **Printing**
Print System, Bègles, France

REFLET EST ÉDITÉ ET RÉALISÉ PAR CHÂTEAU ANGELUS S.A.
REFLET IS PUBLISHED AND PRODUCED BY CHÂTEAU ANGELUS S.A.



ACTUALITÉS

PAGE 12
« L'Irrésistible »
Le millésime 2025
The 2025 Vintage

PAGE 16
Les histoires en chiffres d'Angelus
Angelus en chiffres

PAGE 20
La naissance d'un chai
peu ordinaire
An Extraordinary Cellar is born



REGARDS

PAGE 30
Tempo, le rythme
d'un nouveau bordeaux
Lorem Ipsum

PAGE 36
De l'eau à la bouche
From Plant to Plate

PAGE 42
Un hommage à l'excellence
A Tribute to Excellence

PAGE 46
À L'Observatoire, l'art délicat
de la créativité
L'Observatoire: The Delicate Art of Creativity

PAGE 52
La « bataille de l'eau », un sujet
stratégique pour le vignoble
The "Battle for Water"
A Strategic Subject for the Vineyard



CONVERSATIONS

PAGE 60
2024, Le retour du classicisme
bordelais
Bordeaux returns to the Classics

PAGE 68
Les Prés d'Eugénie
Étape impériale
An Imperial Stopover

PAGE 74
Champagne Bollinger
L'éloge du temps et de la sagesse
In Praise of Time and Wisdom

PAGE 80
Château Angelus 1955 & 2005
Par Xavier Thuizat
The Resonance of Time



PORTFOLIO

PAGE 86
Seconde peau
Lorem Ipsum



RENCONTRES

PAGE 96
Laurence Bost
L'urgence de peindre
Painting with Urgency

PAGE 102
Sophie Lacoste-Dournel
L'entrepreneuriat en héritage
A Legacy of Entrepreneurship

PAGE 108
Entretien croisé
Bâtisseuses du temps
Building the Future



DESTINATIONS

PAGE 118
Balade routière en Champagne
A leisurely drive through Champagne

PAGE 126
Shanghai
Les adresses d'Angelus
The Angelus Selection

AC TUA LI TÉS



« L'IRRÉSISTIBLE » LE MILLÉSIME 2025

The 2025 vintage



Photographies
FLORENT LARRONDE



Sa robe profonde, violine aux reflets noirs, captive d'emblée le regard.
Son nez, floral, capiteux, porte la promesse d'une grande palette
d'émotions gustatives. En bouche, ses tannins sensuels et charnus
offrent une splendide expérience sensorielle où l'éclat se prolonge
comme la promesse d'un instant d'éternité.

*Sa robe profonde, violine aux reflets noirs, captive d'emblée le regard.
Son nez, floral, capiteux, porte la promesse d'une grande palette
d'émotions gustatives. En bouche, ses tannins sensuels et charnus offrent
une splendide expérience sensorielle où l'éclat se prolonge comme la
promesse d'un instant d'éternité.*

À l'hiver doux, artisan d'un débourrement précoce et entrecoupé de gelées régulant naturellement les ravageurs printaniers, succède un printemps qui portait déjà les promesses d'un grand millésime, frais et ensoleillé, ponctué de quelques ondées assurant une alimentation parfaite de la vigne.

Puis vient l'été, dans lequel la vigne, cette plante aux étonnantes ressources, insoupçonnées dévoile encore de nouvelles aptitudes. Quelques ondées assurent le maintien d'une juste nutrition hydrique de la plante.

Deux vagues de chaleur ralentissent son métabolisme, assurant des alcools modérés et des baies de petite taille aux peaux riches et annonciatrices d'un très grand millésime.

Des peaux qui dès les premiers instants de la vinification, donnent des jus couleur violette d'une infinie profondeur au nez floral de pivoine si caractéristique des très grands Cabernets Francs.

Les tannins, suaves, opulents, au toucher de cachemire, construisent une bouche à la longueur sublime.

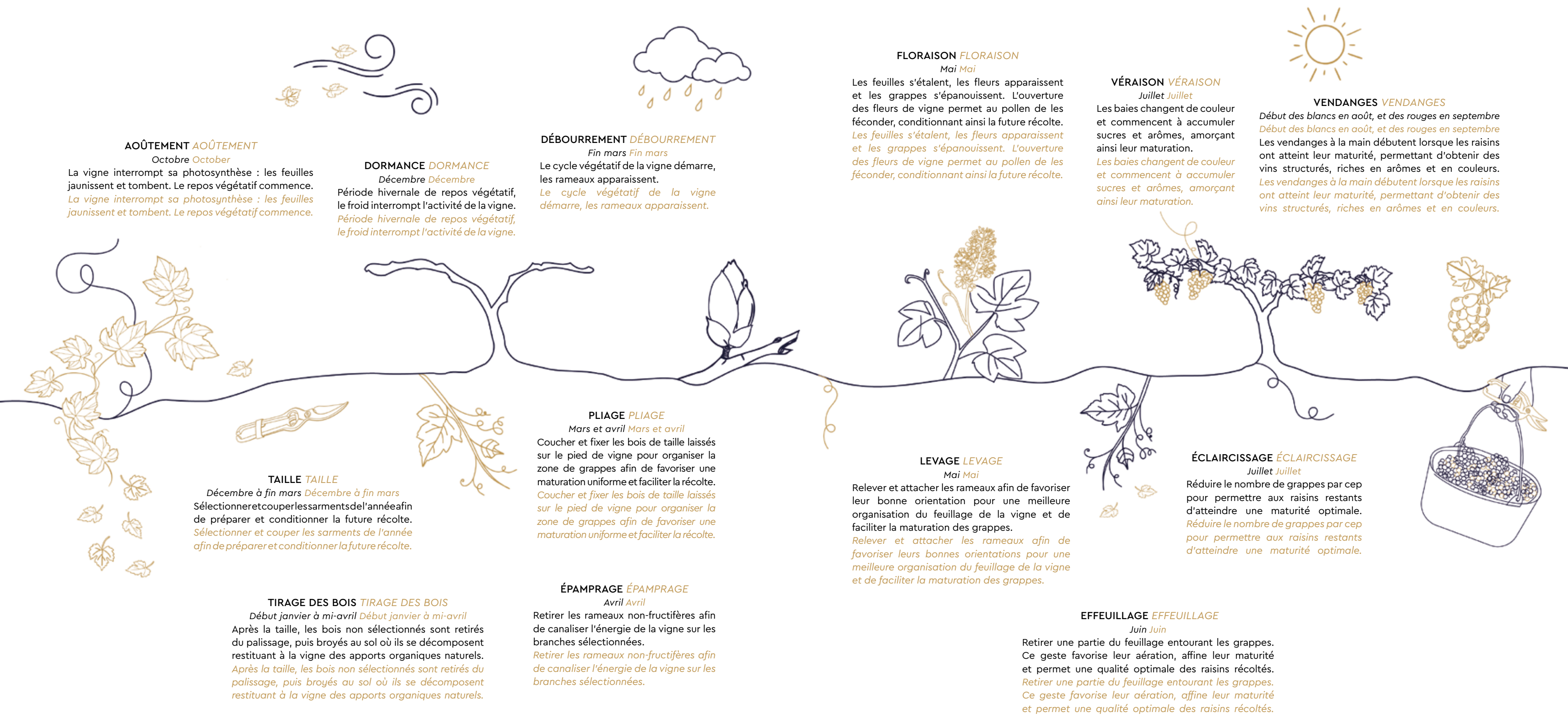
L'hiver doux, artisan d'un débourrement précoce et entrecoupé de gelées régulant naturellement les ravageurs printaniers s'ensuit d'un printemps onirique. Frais et ensoleillé, le printemps sera ponctué de quelques ondées assurant une alimentation parfaite de la vigne.

Puis vient l'été, dans lequel la vigne, cette plante aux multiples ressources, nous dévoile encore de nouvelles aptitudes, durant lequel quelques orages assurent le maintien d'une juste nutrition hydrique de la plante.

Deux vagues de chaleur ralentissent son métabolisme, assurant des alcools modérés et des baies de petite taille aux peaux riches et annonciatrices d'un très grand millésime.

Ces peaux qui, dès les premiers instants de la vinification, donnent des jus couleur violette d'une infinie profondeur au nez floral de pivoine, si caractéristique des très grands Cabernets Francs.

Les tannins, suaves, opulents, au toucher de cachemire construisent une bouche à la longueur sublime.





Les histoires en chiffres d'ANGELUS

À Angelus, chaque chiffre est la note d'une partition qui se joue depuis des siècles. Derrière ces chiffres, se trouvent des terres, des hommes, des gestes et du temps. Ils racontent notre façon de faire du vin, concrète, patiente et collective, comme une quête exigeante qui exprime l'âme de nos terroirs dans chaque millésime.

At Angelus, every number is a note in a score that has been playing for centuries. Behind these numbers are people, land, gestures and time. They recount our philosophy of winemaking – a concrete, patient and collective process, like an exacting quest that expresses the soul of our terroirs in every vintage.



1782 le premier millésime de nos ancêtres sur le domaine : l'ancrage d'une histoire qui se réinvente.
the first vintage produced on the domain by our ancestors: a perpetually renewed history takes root.

131 *ha* façonnés par la main de l'homme et la patine du temps, de parcelle en parcelle.
shaped by hands and patinated by Time, parcel by parcel.

8 cuvées, nuances singulières d'un même langage.
wine bathes, singular nuances of a shared language.

46 parcelles, comme une mosaïque de terroirs que nous assemblons avec soin.
parcels, a mosaic of terroirs that we brought together with care.

7 cépages, du Cabernet Franc au Sauvignon Blanc : notre palette d'expression.
grape varieties, from Cabernet Franc to Sauvignon Blanc: our palette of expression.

80 ans : l'âge de nos plus vieux pieds de vigne, témoins silencieux des récoltes passées.
years: the age of our oldest grapevines, a silent witness to past harvests.

22 mois d'élevage pour le Grand Vin : un temps long, nécessaire à l'harmonie.
months of ageing for the Grand Vin: the time necessary to achieve harmony.

50 vendangeurs, chaque année, unis par la précision et la passion du geste.
grape harvesters who, each year, are united by precision and passion for a gesture.

18 cuves tronconiques, outils de précision au service des terroirs.
tapered vats, precision tools serving the terroirs.



125 *mo*

(millions d'octets) est la quantité d'information que détient la vigne et que l'on étudie au pôle R&D d'Angelus.
(millions octets) : the quantity of information which the vine holds and that we study in the R&D division of Angelus.

2500

clones de 22 individus uniques multipliés sur la parcelle expérimentale pour pérenniser les « Bouchets » d'Angelus.
clones of 22 unique individuals planted on the experimental parcel to preserve the "Bouchets" at Angelus.

Au Logis de la Cadène



1848

naissance du Logis de la Cadène, au cœur du village médiéval de Saint-Émilion.
the birth of the Logis de la Cadène in the heart of the medieval village of Saint-Émilion.

2013

un nouveau chapitre s'écrit pour la famille de Boüard de Laforest qui acquiert le Logis de la Cadène.
a new chapter opens for the Boüard de Laforest family with the acquisition of the Logis de la Cadène.

2017

le restaurant gastronomique obtient une étoile au Guide Michelin, conservée depuis huit ans. Un éclat culinaire qui ne s'éteint pas.
the gastronomic restaurant wins a Michelin star, which it has kept for eight years. A dazzling culinary feat that shines on.

12

chambres et suites. Des écrins intimistes et authentiques pour découvrir l'art de vivre à Saint-Émilion.
rooms and suites. Intimate and authentic settings for discovering the art of living at Saint-Émilion.

57 m²

pour la plus grande suite, des volumes généreux pour un confort unique. Un espace pensé pour la sérénité.
for the largest suite, generous volumes offering unique comfort. A space conceived for serenity.

33

nationalités accueillies chaque année. Une table ouverte sur le monde.
nationalities welcomed each year. A table that's open to the world.

1955

le plus ancien millésime de Château Angelus conservé en cave. Un témoin précieux du temps qui passe.
the oldest vintage of Château Angelus conserved in our cellars. A precious witness to the passage of Time.



32

producteurs partenaires en Nouvelle-Aquitaine. Des artisans locaux au service de l'excellence.
produce partners in Nouvelle-Aquitaine. Local artisans who are committed to excellence.

500 kg

de champignons (shiitakés, pleurotes, crinières de lion, reishis, chestnuts, maitakes, petits bruns) cultivés dans les carrières d'Angelus à Saint-Émilion et préparés à l'année par le chef Thibaut Gamba.
of mushrooms (shiitake, oyster mushrooms, lion's mane, reishi, chestnut, maitake, baby portobellos) grown in the Angelus quarries in Saint-Émilion and prepared year-round by Chef Thibaut Gamba.



À L'Observatoire du Gabriel



2019

la famille de Boüard de Laforest acquiert la bâtisse du Gabriel. Un nouveau souffle pour un lieu historique de Bordeaux.
the Boüard de Laforest family acquires the historic building the Gabriel. A breath of fresh air for a landmark in the city of Bordeaux.

2

étoiles obtenues dans l'édition 2025 du Guide Michelin. Cette distinction vient saluer le travail et le talent du chef exécutif et d'un collectif.
stars won in the 2025 edition of the Michelin Guide. This distinction recognizes the Executive Chef's work and talent and that of his team.

68

créations culinaires imaginées à l'année au gré des produits et des saisons par le chef Bertrand Noeureuil.
culinary creations dreamed up annually, based on seasonal produce, by Chef Bertrand Noeureuil.

8000

feuilles de vigne ramassées chaque année par les équipes du Gabriel à Angelus pour réaliser le pré-dessert signature.
grape leaves gathered each year at Angelus by the Gabriel teams, in order to create the restaurant's signature pre-dessert.

6

artisans d'exception signent l'art de la table. Un écrin façonné à plusieurs mains.
exceptional artisans signed the tableware. A setting orchestrated by many hands.

2022

l'année où Elsa Jeanvoine, Directrice de la Restauration, remporte le titre de « Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel ».
the year that Restaurant Director Elsa Jeanvoine won the distinction "Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel."



15

références de fromages affinés en cave. Un terroir gourmand à explorer.
kinds of cellar-aged cheese. A gourmand terroir for exploring.

1500

références dans la cave à vins.
references in the wine cellar.

460

anniversaires célébrés dans l'année. Des instants uniques partagés au fil des services.
birthdays celebrated each year. Unique moments of sharing by all.





LA NAISSANCE D’UN CHAI PEU ORDINAIRE

An extraordinary cellar is born



Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
FLORENT LARRONDE

Après quatre ans de travaux titanesques, le nouveau chai de vinification d’Angelus, imaginé par l’architecte Olivier Chadebost, verra le jour courant 2026. Un projet colossal et architecturalement unique en France, placé sous la supervision de Sébastien Tixier, responsable des bâtiments et chargé de la maîtrise d’œuvre pour Angelus.

After four years of colossal construction, the new winemaking cellar at Angelus, designed by architect Olivier Chadebost, will see the light of day in 2026. A titanic and architecturally unique project in France, supervised by Sébastien Tixier, Deputy General Manager in Charge of Infrastructure at Angelus.

LES DÉFIS TECHNIQUES

Le cuvier, au sous-sol, est conçu en béton selon une architecture paramétrique. L'objectif était d'avoir un minimum de matière par rapport à la nécessité des portées et de jouer d'un effet de voûte sans intégrer de piliers. « Cette réalisation est une première. Les voiles de béton sont matricés et courbés. Nous avons été confrontés à d'importants défis techniques qui nous ont obligé à démolir certains des premiers voiles béton réalisés pour des questions d'esthétique », explique Sébastien Tixier, Directeur Général Adjoint en charge des Infrastructures, qui a piloté le chantier.

Autre défi de taille : la charpente en chêne d'une portée exceptionnelle de 22 mètres de long. « Nous avons fait appel à des entreprises spécifiques. Normalement, la portée se calcule de mur à mur mais la charpente ayant été conçue dans la longueur, nous avons été confrontés à un point technique également très complexe », reprend Sébastien Tixier.

TECHNICAL CHALLENGES

The vat room, in the basement, is designed in concrete using parametric architecture. The objective was to have a minimum of material relative to the necessary clearances and to create a vaulted effect without use of pillars. "This achievement is a first. The concrete walls are textured and curved. We faced significant technical challenges that forced us to demolish some of the initial concrete walls that had been built for aesthetic reasons," explains project leader Sébastien Tixier.

Another major challenge: an oak framework with an exceptional span of 22 meters. "We called upon specialised companies. Normally, the span is calculated from wall to wall, but since the framework was designed lengthwise, we were confronted with another highly complex technical issue," continues Tixier.





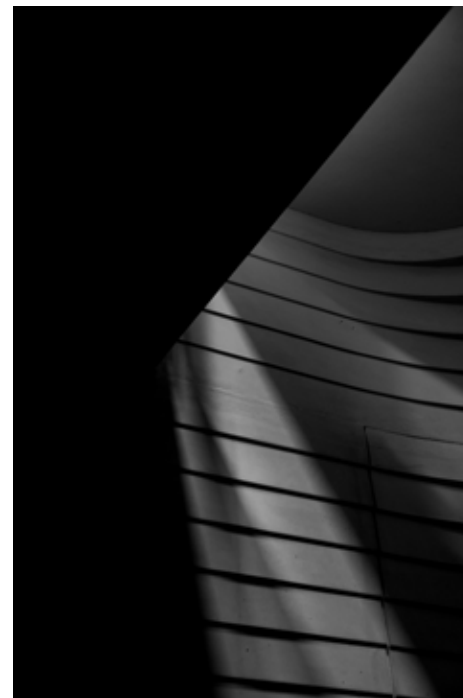
LE SAVOIR-FAIRE D'ARTISANS

« Tous corps d'état, le chantier mobilise environ vingt-cinq artisans : l'entreprise de pierre, l'entreprise de gros œuvre, l'entreprise de menuiserie et d'agencement intérieur, l'entreprise qui travaille l'inox, l'électricité, l'artisan qui travaille le sol et le carrelage, les peintres, les plâtriers, ... énumère Sébastien Tixier, qui coordonne les interventions de chaque métier sur le chantier. L'architecte et les artisans n'avaient encore jamais travaillé sur un chantier aussi complexe ». Chaque artisan devant respecter le tempo du chantier, tel un orchestre symphonique : le musicien a sa partition, mais il doit jouer au bon moment et en harmonie avec les autres. Une erreur de rythme, et la symphonie toute entière en pâtirait.

ARTISANAL SAVOIR-FAIRE

All trades combined, the construction site mobilised around 25 master craftsmen: stone masons, the structural engineers, the carpentry and interior fitting company, specialists in stainless steel, electricians and artisans for the flooring and tiling, painting and plastering," enumerates Tixier, who coordinated the operations of each trade on-site. "The architect and the craftsmen had never worked on such a complex project before." Like members of a symphony orchestra, craftsmen had to respect the rhythm of construction: like individual musicians with a score, each had to play at the right moment and in harmony with the others. One false note, and the entire symphony suffers.





L'ALLIANCE DES MATIÈRES

Des cuves tronconiques inversées suspendues – une particularité d'Angelus – permettront de remplir les cuves sans avoir recours à des pompes. « *Sur toute la partie vinification, il y a 12 cuves suspendues en inox, 4 cuves suspendues en bois de chêne et 6 cuves en béton* », précise Sébastien Tixier. Le béton se retrouve également dans les voiles architectoniques blancs, composés de strates horizontales de 17 centimètres d'épaisseur. Autre matériau, le verre, qui occupe une place centrale avec une verrière motorisée, disposée au-dessus de la charpente bois et structurée en métal.

Enfin, le squelette de l'escalier magistral d'une dizaine de mètres de hauteur, qui dessert le sous-sol et le belvédère, est réalisé en acier et paré de vêtements en bois. La lumière joue également un rôle à part entière dans la scénographie des lieux. Un éclairage intégré invisible met en relief les matières et le mariage des matériaux.

Et dans l'aile nord-est du château, formant un prolongement du spectaculaire cuvier principal, se trouve le chai HEB (Hommage à Elisabeth Bouchet). De dimensions intimistes, il a été conçu tel un micro-sanctuaire aux proportions idéales, reprenant la matière des foudres et des barriques qui recueillent le précieux liquide. « *Un lieu empreint d'histoire et de souvenirs, en hommage à la femme extraordinaire que fut Elisabeth Bouchet* », souligne Sébastien Tixier.

A MIX OF MATERIALS

Inverted, truncated-conical vats – a distinctive feature of Angelus – are suspended, allowing them to be filled without the use of pumps. *“Across the winemaking section, there are 12 suspended stainless-steel vats, 4 suspended oak vats and 6 concrete vats,”* notes Tixier. Concrete is also present in white architectural walls composed of horizontal layers 17 centimetres thick. Glass, too, occupies a central place thanks to an automated glass roof positioned above the wooden framework and structured by metal.

Lastly, there is the skeleton for a grand staircase measuring about 10 meters high, which serves both the basement and the belvedere. It is made of steel clad in wood coverings. Light also plays an essential role in the scenography of the space. Invisible integrated lighting highlights texture and the marriage of materials.

And, in the north-east wing of the château, forming an extension of the spectacular main vat room, is the cellar known as “HEB” (Hommage à Elisabeth Bouchet, the great-grandmother of Stéphanie de Boüard-Rivoal). This intimate space with ideal proportions was designed as a small sanctuary, using casks and barrels that once stored the divine liquid. *“A place steeped in history and memories, created in tribute to the extraordinary Elisabeth Bouchet,”* says Sébastien Tixier.



A close-up photograph of several green leaves, likely from a tree or shrub. The leaves are vibrant green with visible veins. A small, dark insect is perched on one of the leaves. The background is a soft, out-of-focus blue and green.

RE
GARDS



TEMPO, LE NOUVEAU RYTHME D'UN BORDEAUX

Lorem ipsum



Texte
MARION CAPDEVILLE

Photographies
DAVID DUCHON-DORIS, CLÉMENT ROY

Chaque grand vin a son caractère. Tempo, la dernière cuvée d'Angelus, ne fait pas exception : il s'impose comme une personnalité à part entière, une rencontre entre intensité et élégance, où chaque gorgée révèle un trait distinctif. Entre tension, précision et équilibre, Tempo affirme sa singularité dès les premières notes.

Chaque grand vin a son caractère. Tempo, la dernière cuvée d'Angelus, ne fait pas exception : il s'impose comme une personnalité à part entière, une rencontre entre intensité et élégance, où chaque gorgée révèle un trait distinctif. Entre tension, précision et équilibre, Tempo affirme sa singularité dès les premières notes.



La famille de Boüard de Laforest signe avec Tempo un pas de côté audacieux : un Bordeaux élaboré comme un grand cru. Profond et complexe, à l'instar de Château Angelus et de Carillon d'Angelus, il offre en même temps une approche plus immédiate, et témoigne de la volonté d'Angelus d'explorer de nouveaux territoires.

UN VIN QUI VIT ET SÉDUIT

Il faut emprunter les routes sinueuses de la rive droite, franchir les vallons baignés de lumière et longer les coteaux plantés de vignes pour approcher les parcelles où est né Tempo d'Angelus. Ici, à Castillon-la-Bataille et à Sainte-Colombe, sur de magnifiques coteaux argilo-calcaires, la famille de Boüard de Laforest a choisi, en 2017, d'écrire une nouvelle page de son histoire viticole. Ces terres, travaillées avec le même soin que les illustres parcelles de Saint-Émilion, donnent naissance à un vin qui conjugue tradition et innovation, fidélité à une histoire d'excellence et volonté d'une ouverture nouvelle. Tempo est pensé comme une partition nouvelle qui vient compléter la gamme de Château Angelus. Comme le souligne Stéphanie de Boüard-Rivoal : « Tempo d'Angelus a été conçu comme un pas de côté, une transposition de tout ce qui constitue l'univers d'Angelus dans un registre immédiatement accessible ». Tout en s'inscrivant dans cette prestigieuse filiation, Tempo a son propre caractère. Parfaitement fidèle à l'exigence d'Angelus, il propose une approche plus immédiate des grands crus.

« Tempo d'Angelus a été conçu
comme un pas de côté,
une transposition de tout
ce qui constitue l'univers
d'excellence d'Angelus
dans un registre accessible »

STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL



La famille de Boüard de Laforest signe avec Tempo un pas de côté audacieux : un Bordeaux élaboré comme un grand cru. Il reprend la profondeur et la complexité de Château Angelus et Carillon d'Angelus, tout en offrant une approche plus immédiate et accessible et témoigne de la volonté d'Angelus d'explorer de nouveaux territoires.

“Tempo d'Angelus a été conçu
comme un pas de côté,
une transposition de tout
ce qui constitue l'univers
d'excellence d'Angelus
dans un registre accessible”

STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL



UN VIN QUI VIT ET SÉDUIT

Il faut emprunter les routes sinueuses de la rive droite, franchir les vallons baignés de lumière et longer les coteaux plantés de vignes pour approcher ces parcelles où est né Tempo d'Angelus. Ici, à Castillon-la-Bataille et à Sainte-Colombe, sur de magnifiques coteaux argilo-calcaires, la famille de Boüard de Laforest a choisi, en 2017, d'écrire une nouvelle page de son histoire viticole. Ces terres, travaillées avec le même soin que les illustres parcelles de Saint-Émilion, donnent naissance à un vin qui conjugue héritage et audace, fidélité à une tradition d'excellence et volonté d'une ouverture nouvelle. Tempo est pensé comme une partition nouvelle qui vient compléter la gamme prestigieuse de Château Angelus. Comme le souligne Stéphanie de Boüard-Rivoal : « Tempo d'Angelus a été conçu comme un pas de côté, une transposition de tout ce qui constitue l'univers d'excellence d'Angelus dans un registre accessible. » Loin d'être un « petit frère » ou un simple prolongement, il s'impose comme un vin de caractère, porteur d'une vision : celle de désacraliser l'approche des grands crus en offrant une expérience plus immédiate, tout en restant fidèle à l'exigence d'Angelus.



UN VIN TOUT EN NUANCES

Dans le verre, cette ambition prend toute sa mesure. Tempo se distingue par sa robe sombre et éclatante, promesse d'intensité. Le nez, d'abord discret, s'ouvre peu à peu sur des fruits rouges frais, des éclats de cerise et de petites baies, relevés de nuances délicatement boisées. La bouche surprend par sa vitalité : une attaque franche, tendue, portée par la fraîcheur des sols argilo-calcaires, puis une expansion harmonieuse qui enveloppe le palais de rondeur et de générosité. Les tannins sont fins, élégants, parfaitement polis, offrant une finale persistante aux accents légèrement torréfiés. On y retrouve cette signature chère à Angelus : verticalité, pureté, tension et fraîcheur.

Issu d'un assemblage dominé par le Merlot (90 %), relevé par la droiture et la fraîcheur du Cabernet Franc (10 %), Tempo exprime le meilleur de la rive droite dans une version tout en proximité et en gourmandise. Les fermentations lentes et l'élevage traditionnel de dix-huit mois lui confèrent à la fois structure et immédiateté, un équilibre rare qui permet de l'apprécier dès ses jeunes années sans attendre les longues décennies souvent nécessaires aux grands crus. C'est en ce sens un vin en phase avec son époque, qui célèbre l'art de vivre à la française, autour du plaisir des sens et du partage.



UN VIN TOUT EN NUANCES

Dans le verre, cette ambition prend toute sa mesure. Tempo se distingue par sa robe sombre et éclatante, promesse d'intensité. Le nez, d'abord discret, s'ouvre peu à peu sur des fruits rouges frais, des éclats de cerise et de petites baies, relevés de nuances délicatement boisées. La bouche surprend par sa vitalité : une attaque franche, tendue, portée par la fraîcheur des sols argilo-calcaires, puis une expansion harmonieuse qui enveloppe le palais de rondeur et de générosité. Les tannins sont fins, élégants, parfaitement polis, offrant une finale persistante aux accents légèrement torréfiés. On y retrouve cette signature chère à Angelus : une verticalité, une précision, une élégance maîtrisée.

Issu d'un assemblage dominé par le Merlot (90 %), relevé par la droiture et la fraîcheur du Cabernet Franc (10 %), Tempo exprime le meilleur de la rive droite dans une version approchable et gourmande. Les fermentations lentes et l'élevage traditionnel de dix-huit mois lui confèrent à la fois structure et immédiateté, un équilibre rare qui permet de l'apprécier dès ses jeunes années sans attendre les longues décennies souvent nécessaires aux grands crus. C'est en ce sens un vin moderne, en phase avec un art de vivre qui célèbre le plaisir et le partage.

UNE SIGNATURE VIVANTE

Par son nom, Tempo évoque une cadence, un mouvement, une vibration. Ses atours reprennent les codes visuels emblématiques de ses aînés, avec la célèbre cloche d'Angelus représentée en mouvement, symbole du « tempo » singulier qu'il apporte à la gamme.

Ce vin raconte aussi une manière d'aborder Bordeaux différemment. Convivial, festif, il est un compagnon des grandes tablées comme des moments intimes, où la simplicité du partage se conjugue à l'élégance d'un authentique grand vin. Accessible par son prix comme par son style, Tempo se conçoit comme une porte d'entrée vers l'univers des grands vins d'Angelus : un vin vivant et vibrant, qui invite à découvrir le bordeaux avec spontanéité et plaisir. Héritier de l'exigence d'Angelus et pionnier d'une approche plus libre, Tempo incarne un Bordeaux contemporain et prouve qu'un grand cru peut être à la fois précis et accessible, raffiné et convivial. En un mot, vivant. Un vin qui ne se contente pas d'être dégusté, mais qui se partage, se ressent et se vit – au rythme de chaque table, de chaque rencontre, de chaque instant.



UNE SIGNATURE VIVANTE

Par son nom, Tempo évoque une cadence, un mouvement, une vibration. Son habillage reprend les codes prestigieux de ses aînés, avec la cloche emblématique d'Angelus représentée en mouvement, symbole du « tempo » singulier qu'il apporte à la gamme.

Ce vin raconte aussi une manière d'aborder Bordeaux différemment. Il se veut convivial, festif, compagnon des grandes tablées comme des moments intimes, où la simplicité du partage se conjugue à l'élégance d'un grand vin. Accessible par son prix comme par son style, Tempo se conçoit comme une porte d'entrée vers l'univers des grands crus : un vin vivant et vibrant, qui invite à découvrir le bordeaux sans intimidation, avec spontanéité et plaisir.

Tempo est plus qu'un vin : il est le manifeste d'un Bordeaux d'aujourd'hui. Héritier de l'exigence d'Angelus et pionnier d'une approche plus libre, il prouve qu'un grand cru peut être à la fois précis et accessible, raffiné et convivial. En un mot, vivant. Un vin qui ne se contente pas d'être dégusté, mais qui se partage, se ressent et se vit – au rythme de chaque table, de chaque rencontre, de chaque instant.





DE L'EAU À LA BOUCHE

Quand l'aquaponie nourrit la créativité
de Thibaut Gamba

*From Plant to Plate: For Chef Thibaut Gamba,
aquaponics are a source of creativity*



Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
DAVID DUCHON-DORIS

À une trentaine de kilomètres du cœur de Saint-Émilion se situe l'exploitation « De l'eau à la bouche », une micro-ferme aquaponique qui approvisionne le Logis de la Cadène en plantes aromatiques et mini-légumes. Le chef Thibaut Gamba y sélectionne notamment les produits pour son plat estival autour de la tomate de Gironde.

About thirty kilometres from the heart of Saint-Émilion is the farm "De l'eau à la bouche", an aquaponic micro-farm that supplies the Logis de la Cadène with aromatic plants and baby vegetables. Here, Chef Thibaut Gamba selects produce for a summer dish based on Gironde tomatoes.

PIONNIÈRE EN AQUAPONIE

Il faut serpenter entre vignes, bois et coteaux, en pleine campagne girondine, pour accéder à cette petite ferme un peu particulière où nous retrouvons Thibaut Gamba, chef étoilé du Logis de la Cadène, en cette fin d'été. Créée en 2016 au Pout, à une trentaine de kilomètres de Saint-Émilion, la ferme « De l'eau à la bouche » était alors l'une des premières à fonctionner en aquaponie : « *L'aquaponie, c'est l'association d'un élevage de poissons et d'une culture de plantes qui permet d'obtenir un enrichissement de l'eau grâce aux déjections des truites. L'eau est envoyée aux plantes qui la filtrent et prélèvent ces nutriments* », explique Pierre Bochart, l'un des cinq associés à l'origine du projet.

Sur l'exploitation de 1 500 m² de serres, un tiers de la surface est dédié à la culture maraîchère : mini-légumes, fleurs comestibles et plantes aromatiques. « *Nous cultivons un panel d'environ 25 variétés : cresson de fontaine, oxalis, céleri, bourrache, moutarde, tagète, différents basilics, mizuna, persil...* », reprend Pierre, précisant qu'en pleine saison, ce sont 500 barquettes de pousses sur-pied qui partent chaque semaine chez des restaurateurs de la région. Dans les allées, les mini-légumes poussent dans des bacs remplis d'eau. L'été, aubergines, fenouils, concombres, petites tomates immergent leurs racines pour absorber les nitrates et autres minéraux, phosphore, potassium, oligo-éléments. L'hiver, place aux légumes feuilles : choux Pak Choi, chou-rave, brocolis et chou-fleur, mais également blettes et épinards.

Ici, **pas** de label bio mais une agriculture raisonnée : « *On ne peut pas être labellisés AB parce que nous pratiquons une culture hors sol. Or, le premier critère en bio est de cultiver en pleine terre. En revanche, nous ne traitons ni les graines de légumes aromatiques, ni nos plantes. Nous avons recours à des insectes pour lutter contre les pucerons ou les araignées rouges* ». Les truites – celles-ci n'ont subi aucun traitement antibiotique – sont alimentées avec des croquettes bio à base de farine d'huile de poissons issus de petites pêches locales et un complément à base de **céréales bio cultivées** en France.



PIERRE BOCHARD



« **L'eau enrichie par les déjections des poissons sert à irriguer les plantes, lesquelles filtrent à leur tour et nettoient l'eau, réutilisée ensuite pour les poissons** »

PIERRE BOCHARD

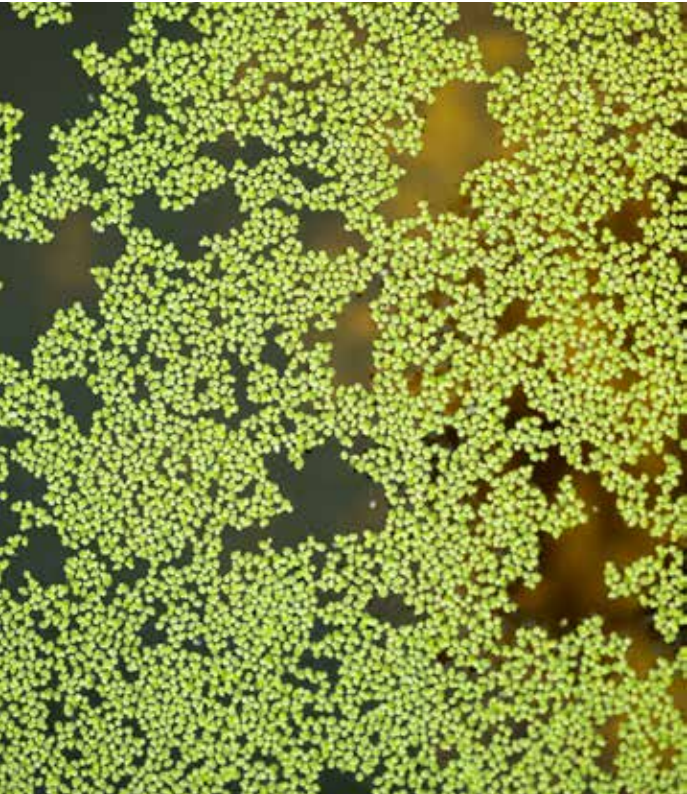


A PIONEER IN AQUAPONICS

In late summer, in the heart of the Gironde region, you must wind through vineyards, woods and hillsides to reach a small and rather special farm to meet Thibaut Gamba, the Michelin-starred Chef of the Logis de la Cadène. Founded in 2016 about thirty kilometres from Saint-Émilion, in Le Pout, the farm "De l'eau à la bouche" was then one of the first to focus on aquaponics: *"Aquaponics is the combination of fish farming and plant cultivation that makes it possible to enrich water thanks to trout droppings. The water is then directed to plants which filter it and absorb its nutrients"*, explains Pierre Bochart, one of five partners behind this project.

On this 1,500 square-metre greenhouse farm, one-third of the surface area is dedicated to market gardening: baby vegetables, edible flowers and aromatic plants. *"We grow about 25 varieties: watercress, oxalis, celery, borage, mustard, marigold, various basil, mizuna, parsley, and so on"*, Pierre continues, adding that in mid-season, 500 trays of young shoots are sent to restaurants in the region per week. In the rows, baby vegetables grow in containers filled with water. In summer, aubergines, fennel, cucumbers and small tomatoes immerse their roots to absorb nitrates and other minerals, phosphorus, potassium and trace elements. Winter is the season for leafy greens: Pak Choi cabbage, kohlrabi, broccoli and cauliflower, as well as chard and spinach.

Here, the certification is not 'organic' but rather 'sustainable agriculture': *"We can't be labelled AB because we practise soil-free cultivation, and the first criterion in organic farming is to grow from the ground. On the other hand, we process neither the seeds from aromatic vegetables nor our plants. We use insects to fight aphids and spider mites."* The trout – all free of antibiotic treatment – are fed with organic kibble made from fish oil meal from small local fisheries and a supplement based on organic cereals grown in France.



“**Water enriched by the trout droppings is used to irrigate the plants, which in turn filter and clean the water, which is then reused for the fish**”

PIERRE BOCHARD



THIBAUT GAMBA ET PIERRE BOCHARD

LA TOMATE DE GIRONDE

Thibaut Gamba se réjouit de cette collaboration avec des fournisseurs d'exception de la région, qui œuvrent à la fois dans le respect d'une **agriculture saine et vertueuse en circuit court**. Une source de créativité pour ce natif des Vosges, fort de compétences acquises chez les grands chefs français Jean-Louis Nomicos et Pierre Gagnaire, mais également à l'étranger : New-York auprès de Thomas Keller, puis une expérience dans les fjords norvégiens. « *Ce n'est pas parce qu'on va aller chercher des techniques ou des idées mondialement connues qu'on ne peut pas se sourcer localement*, explique-t-il. *Je ne suis pas un locavore fermé, je ne m'interdis pas d'aller chercher une belle sauce soja qui vient du Japon par exemple. En revanche, tout ce que je peux trouver localement, je n'irai pas le chercher ailleurs !* ». Comme les tomates qui poussent ici, dans de grands bacs remplis d'eau nutritive où viennent puiser les racines. Tomates ananas, Noires de Crimée, Roses de Berne, Cornue des Andes, Cœur de bœuf et Tétos de Vénus sont récoltées de début juillet jusqu'à fin octobre. Et ce sont les tomates cocktail de 4 à 5 centimètres de diamètre, cueillies à maturité parfaite, qui ont inspiré au chef « *La tomate de Gironde, thon rouge, condiment algues et capucine, thé glacé à la nectarine* », une entrée proposée durant l'été à la carte du Logis de la Cadène.



« **Ce n'est pas parce qu'on va aller chercher des techniques ou des idées mondialement connues qu'on ne peut pas se sourcer localement** »

THIBAUT GAMBA

« *Je voulais vraiment mettre la tomate au cœur du plat, c'est l'élément central. On vient l'assaisonner avec un thon rouge de Saint-Jean-de-Luz au sel d'agrumes. Pour la couleur, cela donne un joli monochrome autour du rouge* », explique le chef. Il aime à rappeler que chaque création de plat part de la saisonnalité : « *la capucine est actuellement en pleine saison, la tomate et le thon également, tout comme la pêche utilisée pour le bouillon dans l'esprit d'un thé glacé. Ce sont des produits qui se marient très bien* », poursuit-il, non sans omettre d'évoquer ses nombreux voyages : « *ce bouillon dashi est d'inspiration asiatique. J'ai ajouté la capucine pour apporter un peu de fraîcheur et du wasabi frais que l'on trouve aussi dans la région pour une touche de feu en bouche* ». La ferme s'apparente à un terrain de jeu pour le chef, qui a également imaginé à partir de la feuille de shiso, sa « langoustine de nos côtes grillée au barbecue, bisque vivifiée de framboise et de périlla rouge » ou ce « carré de veau aquitain rôti, gnocchi à la sauge, condiment padron, jus au yuzu fermenté ». Le jour de notre visite, le chef s'attardait sur les agrumes, alors en pleine expérimentation à la ferme. Gageons que citron, bergamote et combawa seront les prochaines stars de la carte du Logis de la Cadène.



“Just because we seek out world famous techniques or ideas doesn't mean we can't source locally”

THIBAUT GAMBA

They all go very well together,” he continues, noting influences picked up in his many travels: “The dashi broth is Asian-inspired. I added nasturtium to bring a little freshness and fresh wasabi, which can also be found in the region, for a touch of fire on the palate.” For the Chef, this farm is like a playground: in shiso leaf he found inspiration for “Barbecue grilled French langoustine and bisque with raspberry and red perilla” or “Roasted rack of Aquitaine veal, gnocchi with sage, padrón Spanish pepper condiment and fermented yuzu jus”. On the day we meet, the Chef was lingering over citrus fruits, which were then in mid-experimentation on the farm. No doubt lemon, bergamot and kaffir lime will soon star on the menu at Logis de la Cadène.

THE GIRONDE TOMATO

Thibaut Gamba is delighted to work with exceptional regional suppliers that work with short supply chains and in alignment with healthy, virtuous agriculture. For the Vosges native, it's a source of creativity, based on skills learned whilst training with great French Chefs like Jean-Louis Nomicos and Pierre Gagnaire, as well as with Thomas Keller in New York, and in Norwegian fjords. *“Just because we seek out world-famous techniques or ideas doesn't mean we can't source locally”,* he explains. *“I'm not a rigid locavore, I don't exclude sourcing a nice soy sauce from Japan, for example. On the other hand, if I can find produce locally, I won't go looking for it elsewhere!”* One example: the tomatoes grown here, in large bins filled with nutritious water for the roots to draw from. Pineapple, Crimean Black, Bernese Rose, Andean Horned, Beef Heart and Venus Nipples tomato varieties are harvested from early July to late October. And it was cocktail tomatoes measuring 4 to 5 centimetres in diameter, plucked at perfect ripeness, that inspired the Chef to create his “Gironde tomato, bluefin tuna, seaweed and nasturtium condiment, iced tea with nectarine”, a starter offered on the menu at the Logis de la Cadène in summertime.

“I really wanted to put the tomato at the heart of the dish; it's the central element. We season it with a bluefin tuna from Saint-Jean-de-Luz and citrus-infused salt. In terms of colour, it creates a pretty monochrome around red”, the Chef explains. Each dish, he notes, is based on the season: *“nasturtium is currently in season, as are tomatoes and tuna, and the peach we use for a broth that recalls iced tea.*





Château Angelus 2023, « L'Affranchi »
par Bernar Venet

UNE ODE À L'EXCELLENCE

An Tribute to Excellence



Photographies
FLORENT LARRONDE

À l'occasion d'un dîner confidentiel, Angelus dévoile « L'Affranchi », son millésime 2023. Plus qu'une dégustation, un manifeste : celui d'un vin libre, audacieux, témoin d'une exigence intacte et d'une identité en mouvement. Une ode à l'indépendance et à l'excellence, dans la pure tradition de la maison.

Over an exclusive dinner, Angelus unveiled its 2023 vintage, 'L'Affranchi'. More than a mere tasting, it was a manifesto: that of a wine that is bold and free, a reflection of uncompromising standards and an ever-evolving identity. An ode to independence and excellence, in keeping with the estate's time-honoured tradition.

LES MOTS DE BERNAR VENET

ARTISTE PLASTICIEN

Il est 20 heures, ce samedi 1^{er} mars 2025.
À La Table du Château Les Preyres,
sur cette route à la sortie du Muy qui mène
à Saint-Tropez, je suis accompagné de
Diane et de mes amis vignerons, grandes
figures varoises et camarguaises, Sylvain
et Anne-Sophie Massa. Ils sont prévenus :
nous allons ouvrir en avant-première
un millésime de Château Angelus 2023.
Dégustation et plaisir à l'état pur...

Oui, plaisir des yeux en découvrant l'intensité de
cette robe violine et brillante.

Oui, plaisir au contact des arômes et de leur typicité,
préservés du ramassage et de l'écoulage. Premier nez,
éclatant de fleurs et de fruits noirs, se complexifie et
s'étend sans fin à l'aération avec des notes de graphite et
des nuances subtilement mentholées.

Oui, ce plaisir de la bouche, à l'attaque franche et
énergique... trame épicée de Cabernet Franc, sur un bois
superbement intégré, discrètement présent en soutien
d'un vin déjà très grand, et s'étend longuement, portée
par une fraîcheur, une acidité et des tannins aériens
qui caractérisent ce millésime tout en tension et d'une
grande élégance.

Oui, les commentaires fusent, les superlatifs
s'enchaînent. Nous sommes une fois encore avec Angelus
dans l'exceptionnel, dans une légende qui depuis 1782,
s'est imposée et se prolonge.



IN THE WORDS OF BERNAR VENET

SCULPTOR AND CONCEPTUAL ARTIST

It is 8 pm on Saturday, 1st March 2025
at La Table du Château Les Preyres. On
the road leading out of Le Muy towards
Saint-Tropez, I am accompanied by my
wife, Diane, and winemaker friends
Sylvain and Anne-Sophie Massa,
prominent figures from the Var and
Camargue regions.

They have been informed: we are going
to preview a vintage of Château Angelus
2023. A tasting experience and pleasure
in their purest forms...

Yes, a feast for the eyes as one discovers the intensity
of this bright purple robe.

Yes, the pleasure of distinctive aromas faithfully
preserved through the harvesting and racking process.
The initial nose, bursting with floral notes and black fruit,
becomes more complex and expands endlessly with
exposure to air, revealing notes of graphite and subtle hints
of mint.

Yes, the pleasure on the palate, with a frank and
energetic opening... a spicy Cabernet Franc structure,
superbly integrated wood, discreetly present to bolster an
already great wine, and lingering on the finish, carried by
the freshness, acidity and airy tannins that characterise this
tense and elegant vintage.

Yes, comments are effusive; superlatives come
rolling in. Once again, Angelus has delivered something
exceptional, continuing a legend that was established in
1782 and continues today.



À L'OBSERVATOIRE, L'ART DÉLICAT DE LA CRÉATIVITÉ

L'Observatoire: The Delicate Art of Creativity



Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
DAVID DUCHON-DORIS

Depuis son arrivée au Gabriel fin 2023, le chef Bertrand Noeureuil insuffle un vent de créativité perpétuel dans cette institution de la Place de la Bourse bordelaise. Dans les assiettes, bien sûr, mais également à travers l'art de la table, la sommellerie ou le service en salle.

Since his arrival at Le Gabriel in late 2023, Chef Bertrand Noeureuil has been bringing his boundless creativity to this institution on Place de la Bourse in Bordeaux. Not only in the dishes, of course, but also through the table arts, wine service and dining room experience.

Derrière le calme apparent de Bertrand Noeureuil se cache un esprit en constante ébullition. Quelques années auprès de Yannick Alléno¹ puis d'Arnaud Donckele² – juste avant de décrocher deux étoiles au Guide Michelin à L'Observatoire – n'y sont probablement pas étrangères. Celui qui, de son propre aveu, aurait envisagé une carrière artistique en design d'intérieur si son destin ne l'avait pas mené en cuisine, suit un processus créatif bien structuré : « *Tout part de la saisonnalité. Mais au-delà du produit, j'illustre cette saisonnalité à travers la cuisson et la sauce. C'est vraiment ma base de travail, précise le chef. Au printemps et en été, je travaille principalement le cru et la cuisson au feu de bois que j'intègre dans des sauces incisives et végétales, comme la sauce vierge. En automne et en hiver, je préfère les cuissons plus riches et longues comme le braisage, les viandes confites, avec des sauces crémeuses et des sabayons* ». Et de citer la caille en vessie ou le lièvre à la royale, deux grands classiques proposés au temps des frimas. Pour le choix des produits, le chef ne travaille rien qui ne vienne de Nouvelle-Aquitaine, notamment avec une pêche locale en provenance de la criée : « *Nous avons réalisé un gros travail d'approvisionnement, du début de la Charente jusqu'au Pays Basque. Pour les poissons, je travaille énormément avec Saint-Jean-de-Luz, essentiellement du merlu, du thon ou du rouget d'Atlantique* ».

¹Au Meurice à Paris et au 1947 à Cheval Blanc Courchevel.

²À La Vague d'Or – Cheval Blanc Saint-Tropez et à Plénitude – Cheval Blanc Paris.



BERTRAND NOEUREUIL

« J'illustre cette saisonnalité à travers la cuisson et la sauce »

BERTRAND NOEUREUIL

TAILLAGE HAUTE COUTURE

Exemple à l'appui, son « ballet d'asperges 'Maud Loty' marinées, vivifié d'une liqueur verte des Pyrénées ». Les belles éphémères printanières proviennent de la Ferme Darrigade, à Soustons dans les Landes. « *J'ai voulu amener quelque chose de différent sur un produit travaillé maintes et maintes fois. Alors j'ai réfléchi au tailage, en m'inspirant de la manière dont ma mère les écrasait à la fourchette* » relate ce natif de Toulouse. Le souvenir d'enfance est alors transposé en version gastronomique où le bout de l'asperge revêt des allures de tutu virevoltant. Une métaphore visuelle au graphisme élégant qui permet notamment de casser la texture de la fibre en bouche. « *Et pour qu'elle prenne bien la sauce, elle est cuite à l'unilatéral de manière à obtenir un côté ferré et le goût délicatement beurré de l'asperge rôtie, tandis que le haut de l'asperge sera encore un peu cru et ferme* » détaille le chef. Pour la fraîcheur herbacée, l'Izarra, liqueur verte des Pyrénées, est travaillée comme une vinaigrette, agrémentée de sauge cassis, cardamome et romarin. Puis, vient le temps de l'écriture. Tous les plats sont issus d'une réflexion aboutie autour du goût et de l'histoire : « *Ça vient assez naturellement. J'aime bien m'inspirer des vieux écrits sur la Nouvelle-Aquitaine pour rattacher une sauce ou une recette à l'histoire régionale, que l'on retrouvera dans le titre du plat* » raconte-t-il. Pour l'anecdote du ballet d'asperges, remontons aux années 1920. L'actrice bordelaise Maud Loty sort l'Izarra de l'anonymat en remportant un concours de cocktails entre artistes avec une création baptisée « Et moi, je te dis... Maud ». Il n'en fallait pas plus pour inspirer Bertrand Noeureuil qui explique avoir composé sa sauce « *un peu comme un cocktail, dans un jeu d'amertume, d'acidité et de sucrosité* ». Quant au dressage, le graphisme de l'assiette – qui passe au préalable par un croquis – connaîtra plusieurs versions : « *Je mets le plat à la carte mais le dressage peut changer une vingtaine de fois, même en plein service* » s'amuse ce créatif obsédé par les lignes, le mouvement, la fluidité dans les assiettes, les vagues... Il a d'ailleurs lui-même dessiné les sets de table de L'Observatoire, grandes pièces de cuir clair aux courbes voluptueuses.



BALLET D'ASPERGES 'MAUD LOTY' MARINÉES, VIVIFIÉ D'UNE LIQUEUR VERTE DES PYRÉNÉES



PÊCHE ROUSSANNE PETIT-MANSENG MACÉRÉE

“I illustrate seasonality through cooking methods and sauces”

BERTRAND NOEUREUIL

Behind Bertrand Noeureuil's calm demeanour lies a constantly bubbling mind. The few years spent alongside Yannick Alléno¹ and then Arnaud Donckele² – just before earning two Michelin stars at L'Observatoire – probably have something to do with it. The Chef, who by his own admission would have considered an artistic career in interior design had fate not drawn him to the kitchen, follows a well-structured creative process: “*Everything stems from seasonality. But beyond the product itself, I illustrate seasonality through cooking methods and sauces. That's really my foundation,*” the Chef explains. “*In spring and summertime, I work primarily with raw ingredients and wood-fire cooking, which I incorporate into incisive, vegetable-based sauces like sauce vierge. In autumn and winter, I prefer richer, longer cooking methods such as braising and confit meats with creamy sauces and sabayons.*” He cites quail en vessie and hare à la royale, two great French classics that feature on the menu in winter. When it comes to selecting produce, the Chef works exclusively with ingredients from Nouvelle-Aquitaine, notably with local catches from the fishmonger: “*We’ve done extensive work on sourcing, from the mouth of the Charente River all the way to Basque Country. For fish, I work a great deal with Saint-Jean-de-Luz, mainly for hake, tuna and Atlantic red mullet.*”

¹Au Meurice à Paris et au 1947 à Cheval Blanc Courchevel.

²À La Vague d'Or – Cheval Blanc Saint-Tropez – et à Plénitude – Cheval Blanc Paris.

HAUTE COUTURE CUTTING

A case in point: his “ballet ‘Maud Loty’ asparagus, marinated and enlivened with a green Pyrenean liqueur”. The beautiful spring stalks come from Ferme Darrigade in Soustons, in the Landes region. “*I wanted to bring something different to a product that's been worked over time and time again. So I thought about cutting techniques, drawing inspiration from the way my mother used to crush them with a fork,*” recounts the Toulouse native. That childhood memory is now transposed into a gastronomic version in which the tip of the asparagus appears like a twirling tutu. A visual metaphor with elegant graphics that also helps break down the texture of the fibre on the palate. “*So that it takes the sauce well, it's cooked on one side only to achieve a seared side and the delicately buttery taste of roasted asparagus, whilst the top of the asparagus will still be slightly raw and firm,*” the Chef explains. For herbaceous freshness, he works Izarra, a green liqueur from the Pyrenees, like a vinaigrette enhanced with blackcurrant sage, cardamom and rosemary. Then comes time for writing. All the dishes stem from a thorough reflection on taste and history: “*It comes quite naturally. I like to draw inspiration from old writings about Nouvelle-Aquitaine to connect a sauce or a recipe to regional history, which will be reflected in the dish's title,*” he recounts. As for the anecdote about the asparagus ballet, let's go back to the 1920s. The Bordeaux actress Maud Loty brought Izarra out of obscurity by winning a cocktail competition between artists with a creation called “*Et moi, je te dis... Maud*”. That was all it took to inspire Bertrand Noeureuil, who explains that he composed his sauce “*a bit like a cocktail, playing with bitterness, acidity and sweetness*”. As for the plating, the visual composition of the dish – which first goes through a sketch – will go through several versions: “*I put the dish on the menu but the plating can change about twenty times, even in the middle of service,*” laughs Noeureuil, a creative spirit obsessed with lines, movement, waves, and fluidity on the plate. He even designed L'Observatoire's placemats himself, from large pieces of light leather with voluptuous curves.



PALETTE DE LÉGUMES LOUBÉSIENNE

L'ART DE LA TABLE EN SÉQUENCIER

Tant sensible au contenu qu'au contenant, le chef fait appel à trois céramistes afin que « *chaque séquence soit bien marquée par l'art de la table* ». D'abord, Olivia Pellerin, créatrice toulousaine prolifique, qui intervient avec de petites pièces sur-mesure. « *Olivia ouvre et ferme le bal avec les canapés et les apéritifs, puis avec les mignardises posées sur de petits canelés en porcelaine colorés. Elle propose des choses un peu volantes, elle a un bel univers assez floral* ». Pour la suite du repas, les trois lignes d'assiettes sont signées par la manufacture limougeaude Pergay, en porcelaine immaculée « *pour l'uniformité des blancs* ». Puis, le fromage et ses satellites se dégustent dans des assiettes en faïence de Martres-Tolosane, village maternel de Haute-Garonne cher à Bertrand. Dans les plateaux façon Moustiers, un sarment de vigne vissé par le chef. Puis, c'est la transparence qui marque le pré-dessert autour de la vigne – déclinée selon les saveurs de saison – seule assiette en verre du repas, façonnée par un souffleur du Pays basque. De l'artisanat pur, résultat d'un savoir-faire séculaire et d'un geste malheureusement « *en perdition* ». Celui qui affirme que les deux qualités d'un cuisinier sont de « *savoir manier le feu et la lame* » ne se limite assurément pas aux fourneaux.

« Je mets le plat à la carte, mais le dressage peut changer une vingtaine de fois, même en plein service »

BERTRAND NOEUREUIL

EN SALLE, LA BEAUTÉ DU GESTE

Sous la direction attentive et bienveillante d'Elsa Jeanvoine, auréolée du titre de « Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel », la création en salle s'exprime entre autres à travers le récit, retraçant ici « *une balade gustative en Aquitaine* ». Mais il est une partie technique et quasiment artistique qui prédomine à L'Observatoire : la déclinaison du geste. « *Avec le chef, nous définissons une série de gestes sur chaque plat au moment du service. Un saucage, un saupoudrage, un service à la pince, la réalisation d'une rose en copeaux de glace en salle, une vaporisation avec une poire à parfum, un flambage, une petite découpe...* », énumère la directrice de la restauration. Tous ces gestes ultra-précis qui apportent de la variété et du mouvement au service, au plus proche du client. Les sens sont en éveil : le goût bien sûr, la vue évidemment, mais également l'odorat et l'ouïe, autorisés à sortir des cuisines. Un beurre noisette versé à 140 degrés sur des cassérons crus juste marinés et c'est le crépitement qui marque la cuisson, l'odeur du beurre meunière qui embaume la tablée. Avec précision, élégance et efficacité, la sainte trinité de l'exercice subtil du service.

LA CAVE, ÉCRIN DES GRANDS VINS

Pierrick Chapel est le gardien d'une cave de près de 8 000 bouteilles et 1 500 références. Avec deux accords proposés pour chacun des menus à L'Observatoire, le chef sommelier du Gabriel invite à explorer le Grand Sud-Ouest viticole, à élargir ses horizons dans toutes les régions de France (du Bordelais à la Bourgogne en passant par la Champagne, la Loire, l'Alsace, la Vallée du Rhône, la Savoie, la Provence), mais aussi hors de nos frontières avec quelques références européennes et du Nouveau Monde. L'Observatoire propose également une très belle verticale de Château Angelus de 1988 à nos jours. Enfin, depuis peu, une expérience mettant en valeur les accords sans alcool complète le voyage. Infusions chaudes et froides, cryo-extraction, extraction de fruits sont servies à différentes températures tout au long du repas, en harmonie avec la cuisine.



THE CELLAR: A SHOWCASE FOR GREAT WINES

Pierrick Chapel is the guardian of a cellar of nearly 8,000 bottles and 1,500 references. With two pairings offered for each of the menus at L'Observatoire, the Head Sommelier of Le Gabriel invites guests to explore the great wine-producing South-West, to broaden their horizons across all the regions of France (from Bordeaux to Burgundy via Champagne, the Loire, Alsace, the Rhône Valley, Savoie, and Provence), as well as beyond French borders with some European and New World references. L'Observatoire also offers a magnificent range of Château Angelus from 1988 to the present day. Finally, recently, an experience highlighting non-alcoholic pairings completes the culinary journey. Hot and cold infusions, cryo-extractions and fruit extractions are served at various temperatures throughout the meal, in harmony with the cuisine.

“I put the dish on the menu, but the plating can change about twenty times, even in the middle of service”

BERTRAND NOEUREUIL

THE TABLE ARTS IN SEQUENCES

Because he is as sensitive to containers as he is to their contents, the Chef calls upon three ceramicists so that “*each sequence is clearly marked by the art of the table*”. First, Olivia Pellerin, a prolific Toulouse-based creator, contributed small bespoke pieces. “*Olivia opens and closes the ball with the canapés and aperitifs, then with the petits fours placed on small, coloured porcelain dishes. She offers somewhat ethereal pieces, she has a lovely, quite floral universe*”. For the remainder of the service, three kinds of plates were created by the Limoges manufacturer Pergay, in immaculate porcelain “*for the uniformity of the whites*”. Then, cheese and its accompaniments are enjoyed on earthenware plates from Martres-Tolosane, a village in Haute-Garonne dear to the maternal side of Bertrand's family. In the Moustiers-style trays is a vine branch affixed by the Chef himself. Next, transparency marks the pre-dessert centred on the vine – and varied according to seasonal flavours. It is the only glass plate used, crafted by a glassblower from the Basque Country. An example of pure craftsmanship, the result of time-honoured expertise and a skill that is unfortunately on the brink of extinction. The Chef, who believes that two qualities of a great cook are “*knowing how to handle fire and blade*” hardly limits himself to the stoves.

IN THE DINING ROOM: THE BEAUTY OF THE GESTURE

Under the attentive and caring direction of Elsa Jeanvoine, who holds the title of “*Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel*”, creativity in the dining room is expressed through, amongst other things, storytelling that retraces “*a gustatory stroll through Aquitaine*”. But there is a technical and almost artistic aspect that predominates at L'Observatoire: the variation of gestures. “*With the Chef, we define a series of gestures for each dish when it is served. A saucing, a sprinkling, service with tongs, creating a rose from ice shavings in the dining room, a spray with a perfume atomiser, a flambé, a cutting style*” enumerates the restaurant director. All these ultra-precise gestures bring variety and movement to the dinner service and interactions with the customer. The senses awaken: taste (of course), sight (obviously), but also smells and sounds emanating from the kitchens. When brown butter is poured at 140 degrees over raw cuttlefish that have just been marinated, it's the sizzling that defines the dish, the smell of meunière butter that perfumes the table. With precision, elegance and efficiency — the holy trinity of the subtle art of service.

LA « BATAILLE DE L'EAU »

Un sujet stratégique pour le vignoble

*The “Battle for Water”
A Strategic Subject for the Vineyard*



Texte
FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Photographies
FLORENT LARRONDE

Les grands enjeux actuels de la viticulture touchent tant à la météo qu'au climat, avec, comme sésame, la gestion et la maîtrise de l'eau. Pour faire avancer la compréhension collective, les équipes techniques d'Angelus ont organisé le 5 juin 2025 une première journée de réflexion intitulée « Résonances ».

Today's major challenges in viticulture concern both weather and climate, with water management and control being the keys to success. To advance collective understanding, on June 5, 2025, the technical teams at Angelus gathered for an inaugural day of reflection entitled “Résonances” and then shared their feedback.



À Angelus, anticiper les problèmes a toujours paru préférable au fait de les subir, les comprendre pour mieux les appréhender. Ainsi, sous l'impulsion de Benjamin Laforêt, Responsable du pôle vinicole d'Angelus, le domaine a créé en 2019 un pôle Recherche et Développement pour travailler sur les enjeux environnementaux. « *Le vigneron s'est toujours plaint soit d'un excès d'eau, soit de son absence. Mais quel est son véritable impact sur la plante ? Pour le comprendre, nous menons par exemple des recherches sur nos vieux Cabernets Francs, et nous étudions leur résistance au mildiou et au stress hydrique,* détaille Benjamin Laforêt. **Nous avons ainsi planté en juin 2024, sur une parcelle d'un demi-hectare, une collection de sélections massales issue de** plants de plus de 80 ans, pour identifier les plus productifs en condition de stress estival. *Nous estimons le niveau de contrainte hydrique subi par la plante grâce à la 'méthode des apex', explique Benjamin Laforêt : il suffit d'observer l'extrémité des rameaux et leur* niveau de croissance, ce qui nous permet ensuite de calculer un indice faisant état du stress hydrique subi par la vigne ».

Le responsable du pôle vinicole a également constaté que certains portes greffes comme le 3309 ne sont plus forcément adaptés aux épisodes de forte chaleur, et que, finalement, le SO4, parfois décrié, pouvait apporter une solution adaptée à cette nouvelle configuration.

« Ces enjeux trouveront des réponses dans des réflexions individuelles, mais aussi dans le cadre de démarches collectives, poursuit-il. Il faut que nous arrivions à fédérer l'ensemble des acteurs de la viticulture, du producteur au consommateur, en passant par les scientifiques et les journalistes pour en débattre, communiquer, nourrir l'intelligence collective, et faire ainsi avancer la compréhension ».

« **Le vigneron s'est toujours plaint soit d'un excès d'eau, soit de son absence. Mais quel est son véritable impact sur la plante ?** »

BENJAMIN LAFORÊT



UNE TABLE RÉUNISSANT SCIENTIFIQUES, VIGNERONS ET JOURNALISTES

Dans cette optique, Benjamin Laforêt a organisé, conjointement avec Stéphanie de Boüard-Rivoal et Hubert de Boüard de Laforest, une journée de rencontres sur la thématique de l'eau dans l'enceinte du château le 5 juin 2025 intitulée « Résonances ». Cette grande première réunissait un panel de vignerons et domaines confrontés à ces problématiques (outre les équipes d'Angelus, étaient réunies celles de Château Figeac et de Château Coutet, à Saint-Émilion, Jean-Laurent Vacheron à Sancerre, Antonin Tabel du Château Montus à Madiran, et Telmo Rodriguez en Espagne), des scientifiques comme Sophie Trouvelot, Maître de Conférences en Sciences de la Vigne et Viticulture à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot (Université de Bourgogne), Daniel Wipf, Responsable du groupe de recherche « Santé des plantes : défenses et mycorhizes » de l'UMR Agroécologie de l'université de Bourgogne, et Philippe Darriet, Directeur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, ainsi que des journalistes de la presse du vin. « *Nous sommes désormais comme les Fremen, ce peuple pionnier de Dune, le roman de science-fiction de Frank Herbert, qui doit économiser chaque goutte d'eau pour survivre dans un monde désertique,* explique Benjamin Laforêt. *Nous devons travailler tous ensemble sur le sujet de la régulation et du rôle de l'eau. J'avais lu les écrits de Sophie Trouvelot et Daniel Wipf, mais il me semblait important qu'ils nous détaillent leurs travaux concernant le rôle des micro-organismes dans le cadre d'une gestion intégrée de l'eau au vignoble* ».

At Angelus, anticipating problems has always seemed preferable to enduring them, understanding them a means of better addressing them. In that spirit, led by Benjamin Laforêt, head of the Angelus wine division, the estate in 2019 created a Research and Development department to focus on environmental issues. *"Winemakers have always complained either of too much water or not enough. But what is its real impact on the plant? To understand that, we are conducting research on our old Cabernets Francs and studying their resistance to mildew and water stress,"* explains Benjamin Laforêt. In the experimental vineyard at Angelus, he planted a set of old massal selections aged more than 80 years to identify which were the most productive under stressful summer conditions. *"We estimate the plant's level of water stress using the apex method,"* Benjamin Laforêt explains. *"To do so, we just have to observe the tips of the branches (Editor's note: the apex) and their level of growth, which then allows us to calculate an index showing the water stress suffered by the vines."* The head of the wine division also noted that some rootstocks such as 3309 are no longer necessarily suited to episodic heat waves, and that, ultimately, the famed SO4, though once criticized, could provide a solution adapted to new climate conditions. *"These issues will be answered through individual analyses but also in the context of collective approaches,"* he continues. *"We must manage to bring together all the players in viticulture, from the producer to the consumer, including scientists and journalists, to discuss, debate, communicate, and nurture collective intelligence and thus advance understanding."*



“Winemakers have always complained either of too much water or not enough. But what is its real impact on the plant?”

BENJAMIN LAFORÊT

A ROUNDTABLE FOR SCIENTISTS, WINEMAKERS AND JOURNALISTS

Together with Stéphanie de Boüard-Rivoal and Hubert de Boüard de Laforest, Benjamin Laforêt organised a day of roundtable discussions on the theme of water. Held on the château's grounds on June 5, 2025, *"Résonances"* was a major first bringing together a panel of winegrowers and estates confronted with these very issues – in addition to the Angelus teams were those of Château Figeac and Château Coutet in Saint-Émilion, Jean-Laurent Vacheron in Sancerre, Antonin Tabel of Château Montus in Madiran and Telmo Rodriguez in Spain. Scientists present included Sophie Trouvelot, Lecturer in Vine Sciences and Viticulture at the Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot (University of Burgundy); Daniel Wipf, head of the research group *"Plant health: defences and mycorrhizae"* of the UMR Agroecology at the University of Burgundy; and Philippe Darriet, director of the Institute of Vine and Wine Sciences at the University of Bordeaux; as well as journalists from the wine trade press. *"We are now like the Fremen, the pioneering people in Dune, the classic science fiction novel by Frank Herbert, who have to save every drop of water to survive in a desert world,"* explains Benjamin Laforêt. *"We must all work together on regulation and the role of water. I had read the writings of Sophie Trouvelot and Daniel Wipf, but it seemed important to me that they present their work on the role of microorganisms in the context of integrated water management in the vineyard."*

Le sujet de la vie souterraine et de la mycorhize passionne en effet Benjamin Laforêt, un article y avait été consacré dans le 4ème opus de Reflet 2023. « *Nous menons à Angelus un travail de recherche, de compréhension de la mycorhize et du couvert végétal. Ce sont de véritables outils de culture, au même titre qu'un tracteur, une bêche ou une pioche. Non seulement cela procure à la vigne des apports en carbone, mais ils jouent également un rôle pour empêcher l'eau de s'évaporer.* » Ainsi, depuis plusieurs années, Angelus introduit entre les rangs de vignes, des plantes résistantes au roulage des tracteurs, capables d'empêcher les sols de s'éroder lors des intenses pluies printanières. « *En 2024, par exemple, nous avons dû faire face à une pluviométrie deux fois supérieure à la moyenne décennale, rappelle Benjamin Laforêt. Ce couvert végétal permet de structurer les sols et les tenir, au même titre que les nombreuses haies que nous avons plantées* ». Il n'y a pas, dès lors, que le manque d'eau qu'il faut gérer, mais aussi ses excès.

« **Nous menons à Angelus un travail de recherche, de compréhension de la mycorhize et du couvert végétal. Ce sont de véritables outils de culture, au même titre qu'un tracteur, une bêche ou une pioche. Non seulement cela procure à la vigne des apports en carbone, mais ils jouent également un rôle pour empêcher l'eau de s'évaporer** »

BENJAMIN LAFORÊT

La maîtrise de la mycorhize est le deuxième outil qu'Angelus cherche à comprendre et dont l'apport peut se montrer fondamental. « *Lorsque vous plantez une vigne, elle a besoin d'être arrosée pour que ses racines s'installent et se développent. Mais cela représente un coût important en ressources naturelles, en temps et en main d'œuvre. L'implantation de la mycorhize est une alternative très efficace. Ce petit organisme va se développer très rapidement dans le sol autour de la vigne, et va travailler en symbiose avec elle en lui apportant l'eau dont elle a besoin* », observe Benjamin Laforêt. Si la plante a besoin d'eau pour se développer et produire des raisins, sa quantité influe directement sur le niveau des vins produits. À ce titre, Philippe Darriet, le troisième intervenant de cette journée, a détaillé les liens existants entre le régime hydrique de la vigne et la qualité sensorielle. Il a, par exemple, rappelé qu'un déficit hydrique modéré entraînait un bénéfice œnologique.

« *À l'inverse, une forte contrainte hydrique altère la maturation des raisins et conduit à une limitation de la teneur en précurseurs de thiols volatils dans le raisin, ces éléments qui permettent au vin d'exprimer son plein potentiel aromatique* », a détaillé le chercheur, qui démontre que le challenge pour le vigneron réside dans le fait d'amener la plante à trouver l'équilibre, l'aider à bénéficier de la bonne quantité d'eau pour produire des raisins aptes à faire de grands vins. « *Je souhaite que l'on pérennise ce type de réflexion dans l'avenir* », conclut Benjamin Laforêt qui donne ainsi rendez-vous aux participants en 2026 à Angelus pour des échanges autour d'une nouvelle thématique et, bien entendu, partager quelques jolis flacons dans le parc du domaine.



“**At Angelus, we are conducting research into better understanding mycorrhizae and plant cover. They are real tools for cultivation, just like a tractor, spade or pioche. Not only do they provide the vine with carbon inputs, but they also play a role in preventing water from evaporating**”

BENJAMIN LAFORÊT



The subject of underground life and mycorrhiza fascinates Benjamin Laforêt and was explored in an article in issue #4 of Reflet (2023). “*At Angelus, we are conducting research into better understanding mycorrhizae and plant cover. They are real tools for cultivation, just like a tractor, spade or pioche. Not only do they provide the vine with carbon inputs, but they also play a role in preventing water from evaporating.*” For several years, Château Angelus has been introducing between vine rows plants which are resistant to rolling tractors and can prevent the soil from eroding during intense spring rains. “*In 2024, for example, we had to deal with rainfall two times greater than the ten-year average,*” recalls Benjamin Laforêt. “*Plant cover allows us to structure the soil and hold it together, as do the many hedges we have planted.*” It is therefore not only the lack of water that must be managed, but also its excess.

Understanding and managing mycorrhizae is the second tool that Angelus seeks to understand and whose contribution can be fundamental. “*When you plant a vine, it needs to be watered so that its roots can settle and develop. But this represents a significant cost in terms of natural resources, time and labour. Inoculation with mycorrhizae is a very effective alternative. That small organism develops very quickly in the soil around the vine and works in symbiosis with it by providing it with the water it needs,*” notes Benjamin Laforêt.

Although vines need water to develop and produce grapes, quantity has a direct influence on the quality of the wines produced. In this respect, Philippe Darriet, the third speaker of the day, explained the links between the vines' exposure to water and their sensory quality. For example, he recalled that a moderate water deficit leads to oenological benefits. “*Conversely, high water stress alters the grapes' ripening and leads to a limitation of the content of volatile thiol precursors, the elements in the grapes that allow the wine to express its full aromatic potential,*” explained the researcher who demonstrated that the winemaker's challenge lies in getting the plant to find a balance, and help it benefit from the right amount of water to produce grapes with the potential for becoming great wines.

“*I would like us to continue this type of reflection in the future,*” concluded Benjamin Laforêt, who invited participants to Angelus in 2026 for discussions on a new theme and, of course, to share some lovely bottles on the grounds of the estate.

The background of the image is a close-up of a stone wall. On the right side, there are two carved figures. The figure on the left is smaller and appears to be holding a bunch of grapes. The figure on the right is larger, wearing a cap, and holding a long staff or scepter. The wall is made of light-colored stone blocks with visible mortar lines. The overall tone is warm and historical.

CONVERSATIONS



2024, LE RETOUR DU CLASSICISME BORDELAIS

2024, Bordeaux returns to the classics



Texte
VÉRONIQUE RAISIN

Photographies
CLÉMENT ROY

Réuni autour du millésime 2024, un panel de fins dégustateurs est venu jauger le vin naissant à travers un exercice d'assemblage peu commun, orchestré par les propriétaires d'Angelus.

Last spring, the owners of Angelus brought together a panel of expert tasters for a rare and revealing experience – a blending session that offered fresh insight into a wine that is only just beginning to take shape.

Pour la deuxième année consécutive, Stéphanie de Boüard-Rivoal et Hubert de Boüard de Laforest avaient convié des sommeliers émérites pour échanger autour du millésime 2024 et leur proposer un exercice d'assemblage original. En cette matinée de printemps, sont ainsi réunis au Chai Carillon : Paz Levinson, chef sommelière des établissements Anne-Sophie Pic, Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989 et sommelier de l'Auberge de l'ill à Illhaeusern en Alsace, David Biraud, Meilleur Sommelier de France 2002 et Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2004 et Ludovic Namur, chef sommelier du restaurant Flocons de Sel à Megève, la table triplement étoilée du chef Emmanuel Renaut.

Benjamin Laforêt, Responsable vinicole et R&D arrivé en 2017, anime la séance, distillant des éléments de contexte sur la climatologie du millésime, le parcellaire du vignoble et les particularités de l'élevage du grand vin. « Le terroir a fortement influé sur le millésime cette année. C'est un retour à une identité plus classique de Bordeaux. Avec un été lumineux, des journées chaudes et des nuits fraîches, bercées du vent d'ouest venu de l'océan, on retrouve des équilibres quasi parfaits avec des pH de 3,65 en moyenne et des degrés d'alcool autour de 13,5°. On est assez proche du 2023, en somme, dans un style tempéré et très juteux ».

Quelques jours auparavant, les assemblages finaux ont été définis, aussi bien pour Château Angelus que pour Carillon d'Angelus. Comme c'est le plus souvent le cas, ce sera certainement une partition 60% de Merlot et 40% de Cabernet Franc, un partage régulièrement suivi – hormis en 2021, en raison du gel, où les Cabernets ont dominé à 58%, ou en 2014 où la parité fut de mise.



PAZ LEVINSON, ENTOURÉE DE STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL ET HUBERT DE BOÜARD DE LAFOREST

« C'est un retour à une identité plus classique de Bordeaux. Avec un été lumineux, des journées chaudes et des nuits fraîches, bercées du vent d'ouest venu de l'océan, on retrouve des équilibres quasi parfaits »

BENJAMIN LAFORÊT

DES LOTS DE MERLOT ET DE CABERNET FRANC À L'AVEUGLE

Ce jour-là, il s'agissait de mettre à l'épreuve quelques lots de Merlot et de Cabernet Franc, soumis au jugement de ce panel d'experts, afin de mieux comprendre la mécanique de l'assemblage et d'entrevoir, de l'intérieur, la construction de cet art délicat. « Nous venons tout juste de valider nos assemblages », explique Benjamin. « À Angelus, chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément. On goûte ensuite à l'aveugle l'intégralité des lots – quelque 200 échantillons – pour pouvoir présenter, au moment des Primeurs, le vin le plus représentatif possible, le plus proche de la réalité ».



SERGE DUBS

Last spring, for the second consecutive year, Stéphanie de Boüard-Rivoal and Hubert de Boüard de Laforest invited a group of seasoned sommeliers to discover the 2024 vintage and partake in an original blending exercise. Gathered at Chai Carillon one morning were Paz Levinson, Head Executive Sommelier of the Pic Group; Serge Dubs, ASI Best Sommelier of the World (1989) and Sommelier at Auberge de l'ill in Illhaeusern (Alsace); David Biraud, Best Sommelier in France 2022 and Best Craftsman of France in Sommellerie 2004; and Ludovic Namur, Head Sommelier at the restaurant Flocons de Sel in Megève, the Michelin three-star restaurant of Chef Emmanuel Renaut.

Benjamin Laforêt, who joined Angelus in 2017 and heads the estate's winemaking division, led the session, sharing contextual elements about the vintage's climatic conditions, the vineyard's parcels, and the particularities of the grand vin's aging process. "The terroir strongly influenced the vintage this year. It's a return to a more classic Bordeaux identity. With a luminous summer, hot days and cool nights, caressed by a westerly wind from the ocean, we've achieved near-perfect balance with pH levels averaging 3.65 and alcohol content around 13.5%. Overall, it's quite similar in style to 2023, showing a restrained profile with vibrant, juicy fruit and impeccable balance."

As is often the case, the blend will likely follow a 60% Merlot and 40% Cabernet Franc composition — a balance the estate regularly favours, with some notable exceptions: in 2021, when frost gave the upper hand to Cabernet Franc at 58%, and in 2014, when the two varietals were used in equal measure.

“It's a return to a more classic Bordeaux identity. With a luminous summer, hot days and cool nights, caressed by a westerly wind from the ocean, we've achieved near-perfect balance”

BENJAMIN LAFORÊT

A BLIND TASTING OF MERLOT AND CABERNET FRANC

That day, the task was to put several lots of Merlot and Cabernet Franc to the test, evaluated by this panel of experts in order to better understand the mechanics of blending and to get a behind-the-scenes look at how this delicate craft comes together. "We have just validated our blends," Benjamin explained. "At Angelus, each parcel is vinified and aged separately. We then blind-taste all of the lots — some 200 samples — to ensure that the wine we present for the Primeurs is as representative and true to the vintage as possible."



Sur la longue table donnant sur le chai à barriques, les échantillons sont alignés. Un éventail de six Merlots et de quatre Cabernets Francs, autant de notes d'une symphonie qui doit sonner parfaitement juste, mais surtout, retentir du « la » d'Angelus. Les vins sont servis à l'aveugle, d'abord les Merlots. « On les a récoltés entre le 11 et le 26 septembre 2024, selon les parcelles. Cette année, il fallait être vigilants car les maturités évoluaient tous les jours selon la qualité des argiles et l'âge des vignes », commente Stéphanie de Boüard-Rivoal. « Le sol a commandé. Il a fallu goûter les raisins très régulièrement et se décider rapidement car on voulait gagner en maturité sans aller trop loin pour conserver la fraîcheur du fruit », ajoute-t-elle.

Dans les verres, les matières se fondent et colorent les parois avec intensité. Chaque échantillon offre une tonalité différente et révèle un prisme de l'assemblage final (qui sera goûté en fin de séance). Benjamin Laforêt, malicieux, brouille les pistes et laisse les sommeliers exprimer leur ressenti. « La complémentarité des lots est évidente », décrit Paz Levinson qui souligne un côté mentholé sur l'échantillon numéro 2, quand le troisième présente davantage de fruit frais et une grande persistance. « C'est étonnant de voir à quel point chaque lot a sa propre identité : quand l'un est sur le fruit, l'autre est très Bordeaux », renchérit Ludovic Namur. David Biraud complète en se projetant dans la construction de l'assemblage : « Le premier échantillon a des tannins très bien intégrés et un fruit éclatant, c'est lui qui apportera de la chair, j'aime cette personnalité ! Le deuxième virevolte, il est plus tonique, mentholé et nerveux, c'est tout le contraire du premier ». « Oui, et le troisième est plus floral avec un côté pivoine je trouve », poursuit Ludovic Namur, nourrissant la conversation.



« C'est étonnant de voir à quel point chaque lot a sa propre identité : quand l'un est sur le fruit, l'autre est très Bordeaux »

LUDOVIC NAMUR



LUDOVIC NAMUR

DE L'IMPORTANCE DU BOIS,
DU CONTENANT, DU TONNELIER

À l'issue de la série des Merlots, le verdict est rendu : Benjamin Laforêt lève le voile sur les origines des parcelles et l'élevage employé. Entre surprise et révélation, les avis oscillent. Les deux premiers lots étaient issus de la même parcelle d'argiles bleues, sur des sols froids, se différenciant l'un par un élevage en barriques de la Tonnellerie Sylvain, l'autre par une barrique de l'autrichien Stockinger. Un résultat étonnant qui montre toute l'importance de l'élevage et, au-delà de sa durée, de l'origine des bois, de la contenance des fûts et du choix du tonnelier. Autant de paramètres ajustant chaque réglage et faisant coulisser toutes les pièces du puzzle jusqu'à une certaine forme de perfection recherchée.



DAVID BIRAUD

Samples lined the long table overlooking the barrel cellar. An array of six Merlots and four Cabernet Francs, ten notes in a symphony that must strike the perfect chord but, above all, resonate with the Angelus register. The wines were served blind, starting with the Merlots. "We harvested them between September 11 and 26, 2024, depending on the parcel. This year required vigilance — ripeness levels were changing daily in function of the quality of the clays and the age of the vines," noted Stéphanie de Boüard-Rivoal. "The soil dictated everything. We had to taste the grapes constantly and make quick decisions because we wanted to achieve maturity without pushing things too far and preserve the fruit's freshness," she added.

Textures melded inside the glasses and coloured their sides with intensity. Each sample offered a different tonality and revealed a prism of the final blend (which would be tasted at the end of the session). Benjamin Laforêt, mischievously, muddled the trail to let the sommeliers express their impressions. "The complementarity of the lots is evident," offered Paz Levinson, who highlighted a mentholated side in sample number two, while the third presented more fresh fruit and great persistence. "It's amazing to see how much each lot has its own identity: while one is focused on fruit, the other is very Bordeaux," added Ludovic Namur. David Biraud completed the thought by projecting the blend's construction: "The first sample has beautifully integrated tannins and radiant fruit, it's the one that will bring body to the blend, I love the personality! The second swirls around, it's more tonic, mentholated and vibrant, it's the complete opposite of the first." "Yes, and the third is more floral — I'm getting peony," continued Ludovic Namur, drawing the conversation out further.

"It's amazing to see how much each lot has its own identity: while one is focused on fruit, the other is very Bordeaux"

LUDOVIC NAMUR

THE IMPORTANCE
OF WOOD, CONTAINER
AND COOPER

At the end of the Merlot series, the verdict was in: Benjamin Laforêt lifted the veil on the origins of the parcels and the aging process employed. Opinions oscillated between surprise and revelation: the first two lots came from the same parcel of blue clays, on cold soils, but one was aged in barrels from Tonnellerie Sylvain, the other in a cask from the Austrian maker Stockinger. A stunning result that illustrated the full importance of aging and, beyond duration, the origin of woods, cask capacity, and the choice of cooper. So many parameters that adjust each setting and slide all the pieces of the puzzle toward a certain form of hoped-for perfection.



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL

« Pouvoir goûter ces cépages jeunes, sur différents types de sols, c'est très instructif », poursuit Ludovic Namur. « Les différences de tonneliers sont aussi extrêmement intéressantes », ajoute Paz Levinson. « Merci de nous faire entrer dans les coulisses ! », complète David Biraud. Hubert de Boüard de Laforest écoute attentivement les avis de chacun. À l'aune de ses 40 vendanges, il reste toujours aux aguets, jamais lassé de l'exercice : « J'ai retrouvé des sensations dans tout ce que vous dites ». « C'est vrai que quand tu as fini de goûter, tu doutes. Mais je suis étonné de voir à quel point nos avis convergent, on se rejoint sur les termes employés, notre façon de décrire les vins », avoue Serge Dubs.



BENJAMIN LAFORÊT

« Je suis étonné de voir à quel point nos avis convergent, on se rejoint sur les termes employés, notre façon de décrire les vins »

SERGE DUBS



STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL ET HUBERT DE BOÜARD DE LAFOREST

2024 OU L'ÉQUILIBRE RETROUVÉ DE BORDEAUX

Les Cabernets Francs suivent avec le même entrain. Ce cépage, long à se faire, a besoin de temps pour se révéler. Le jauger aussi jeune n'est pas toujours facile. « Justement, nous voulions montrer que ce cépage s'inscrit dans un temps long, qu'il requiert de la patience », tempère Benjamin Laforêt. Pour cela, les deux parcelles les plus vieilles du domaine – Renard et Chevalier – plantées en 1947, sont convoquées. Là encore, entre l'élevage en barriques neuves ou en foudres, de 12 hl ou de 30 hl, les variations sont évidentes.

Mais l'heure tourne. Il est temps d'entrer dans le vif du sujet, pour que chacun réalise son propre assemblage, celui qui lui semble le plus proche du style d'Angelus. Tous les sommeliers optent pour la partition classique 60/40, mais Serge Dubs préfère se démarquer en accentuant la part de Cabernet. « Finalement, je le trouve trop propre pour être juste. Je préfère l'assemblage de Paz, plus racé », ajoute-t-il.

La réalisation de la sommelière argentine remporte les suffrages, à l'image de ce millésime 2024 qui, depuis le début, fait l'unanimité et suscite une forte adhésion. Une combinaison élégante entre force et finesse, velouté et tension, une matière gracieuse, étirée par de beaux amers, parfaitement équilibrée, et qui enthousiasme les dégustateurs par sa fraîcheur, sa tension et son équilibre.



“Being able to taste these young varietals, on different types of soils, is incredibly instructive,” continued Ludovic Namur. “The differences between coopers are also fascinating,” added Paz Levinson. “Thank you for letting us behind the scenes!” exclaimed David Biraud. Hubert de Boüard de Laforest listened attentively to everyone's opinions. With 40 harvests under his belt, he remains as alert and engaged as ever, never tiring of the process: “I recognized sensations in everything you said. It's true that once you've finished tasting, you start to second-guess. But I'm amazed to see how much our opinions converge; the terms we use, the way we describe the wines, is very much aligned,” allowed Serge Dubs.

“I'm amazed to see how much our opinions converge; the terms we use, the way we describe the wines, is very much aligned”

SERGE DUBS

2024: BORDEAUX'S RENEWED BALANCE

The Cabernet Francs followed, with the same enthusiasm. That grape variety, which is slow to develop, needs time to come into its own. Assessing it so young is not always easy. “It's precisely that. We wanted to show how this grape variety is built for the long term, that it requires patience,” noted Benjamin Laforêt. For this exercise, the two oldest parcels on the estate – Renard and Chevalier – planted in 1947, were in play. Here again, variations were evident depending on whether wines were aged in new barrels or in foudres (casks) of 12 or 30 hectolitres. But time was ticking. The moment had come for each taster to get down to the serious business of creating their own blend, one that most closely resembled the Angelus style. Most sommeliers opted for the classic 60/40 ratio, but Serge Dubs took a different path, leaning into Cabernet Franc. “In the end, I find it too polished to be convincing. I prefer Paz's blend, it's more refined, with a fuller character,” he admitted. The Argentine sommelier's creation carried the day, just like the 2024 vintage which, from the beginning, had won unanimous praise and strong support. An elegant combination of strength and finesse, velvetiness and tension, its graceful texture elongated by beautiful bitter tones and a perfect balance. And a delight for its tasters for its freshness, tension and harmony.





LES PRÉS D'EUGÉNIE ÉTAPE IMPÉRIALE

An Imperial Stopover



Texte
CAROLINE KNUCKEY

Photographies
LES PRÉS D'EUGÉNIE

Adeline et Éléonore, filles de Christine et Michel Guérard, ont repris le flambeau des Prés d'Eugénie. Leur mission ? Perpétuer et réinventer l'esprit Eugénie, si cher à leurs parents.

Adeline and Éléonore, the daughters of Christine and Michel Guérard, have taken up the mantle at Les Prés d'Eugénie. Their mission? To continue reinventing the Eugénie spirit their parents so cherished.



« Le royaume enchanté où nous avons grandi
et avons pu nous inventer, ce lieu joyeux,
poétique, empreint d'une créativité permanente,
continue de nous animer »

ÉLÉONORE GUÉRARD

LA PETITE HISTOIRE DANS LA GRANDE HISTOIRE

Eugénie de Montijo, épouse de l'empereur Napoléon III, impératrice des Français, se doutait-elle qu'en posant les pieds dans un petit hameau un soir d'orage, après avoir été accueillie de belle manière par Marthe-Alice Pouypoudat, la tenancière de la seule auberge du coin, elle œuvrerait à la destinée des Prés d'Eugénie ? C'est que non loin s'y trouve la source Saint-Loubouer que l'impératrice s'était mise à fréquenter pour garder « une taille fine », alors qu'elle séjourne à Biarritz, son lieu de villégiature préféré. À cette époque – nous sommes aux alentours de 1860 – les stations thermales et balnéaires de ce coin de Nouvelle-Aquitaine se multiplient et attirent les estivants qui viennent « prendre les eaux » et respirer l'air de la mer. Les habitants de la source, charmés par la jeune femme, lui proposent d'être leur marraine. Elle accepte. Le 8 mai 1861, par édit impérial, naît la station thermale d'Eugénie-les-Bains. S'ensuit la construction d'un hôtel pour accueillir les curistes, sur un domaine de quelques 15 hectares. Ce n'est qu'en 1962, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, que la petite histoire rejoint la Grande Histoire.

Adrien Barthélémy – le père de Christine et le propriétaire de la Chaîne Thermale du Soleil – acquiert la propriété, ajoutant une troisième station à son arc*. Investie par son père, Christine n'aura alors de cesse que d'embellir ce hameau de bâtisses du XVIII^{ème} siècle jusqu'à l'arrivée en 1974 de Michel Guérard, l'homme qu'elle a épousé. En trois ans, une étoile après l'autre, il obtient la distinction suprême qu'il conservera toute sa vie. Un record ou plutôt une consécration. Est-il besoin de rappeler ici que ce regretté chef, disparu en août 2024, a créé la première cuisine santé au monde ? Sa Grande Cuisine Minceur lui vaudra la couverture de l'hebdomadaire américain *Time Magazine*. Les Prés d'Eugénie peuvent prendre leur envol et se faire l'écho d'un souffle... le nom que porte justement l'œuvre de Christian Lapie à l'entrée du parc. Deux troncs d'arbre lancés vers le ciel en hommage à Eugénie, la marraine, et à Christine, la passeuse. Tout un symbole, quand on sait ce qui a été accompli. Alors, glissons-nous sans plus tarder dans le domaine...

**La chaîne en compte aujourd'hui 21*

“The enchanted realm
where we grew up and were free
to become ourselves, this joyful,
poetic place, imbued with constant
creativity continues to inspire us”

ÉLÉONORE GUÉRARD

A LITTLE STORY WITHIN THE BIG PICTURE

Did Eugénie de Montijo, wife of Emperor Napoleon III and Empress of France, suspect that when she set foot in a small hamlet one stormy evening, after being warmly welcomed by Marthe-Alice Pouypoudat, the landlady of the only inn in the area, she would be shaping the destiny of Les Prés d'Eugénie? Not far from that spot is the spring of Saint-Loubouer, which the Empress began to visit to maintain her slender figure while staying in Biarritz, her favourite holiday destination. At that time – around 1860 – the spa and seaside resorts in this corner of Nouvelle-Aquitaine were flourishing, attracting summer visitors who came to 'take the waters' and breathe the sea air. Charmed by the young royal, the inhabitants of *La Source* asked her to be their patron. She accepted. On May 8, 1861, by imperial decree, the spa resort of Eugénie-les-Bains was born. This was followed by the construction of a hotel to accommodate spa guests on a 15-hectare estate. It was not until 1962, in the wake of the Second World War, that this little story became part of a much larger picture. Adrien Barthélémy – owner of the Chaîne Thermale du Soleil, and the father of Christine – acquired the property, adding a third resort to his portfolio*. Following in his footsteps, Christine worked tirelessly to beautify this hamlet of 18th-century buildings until the arrival, in 1974, of Chef Michel Guérard, the man she would later marry. In just three years, one star after another, he earned the highest gastronomic distinction, which he would retain for the rest of his life. A record — or, rather, a crowning achievement. Need it be recalled that the greatly missed Chef, who passed away in August 2024, created the world's first slimming cuisine? His *Grande Cuisine Minceur* concept would land him on the cover of America's most prestigious newsweekly, *Time Magazine*.

Les Prés d'Eugénie took wing, echoing the name of *Le Souffle*, a sculpture by Christian Lapie that stands at the entrance to the grounds. Two tree trunks reaching towards the sky pay tribute to Eugénie, the spa's godmother, and to Christine, its guide. Highly symbolic, considering what has been achieved here. So, without further ado, let's slip inside the estate...

**Today, the chain counts 21 resorts*



ADELINE ET ÉLÉONORE GUÉRARD



INTÉRIEUR DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE MICHEL GUÉRARD

L'ESPRIT EUGÉNIE

La grand-rue principale d'Eugénie-les-Bains borde dans toute sa longueur l'immense parc de cette « *retraite aimable, un lieu où l'on se perd pour mieux se retrouver* », confie Éléonore Guérard. Pas moins de huit jardins en dessinent les contours. Adrien Barthélémy avait eu un coup de foudre pour ses arbres centenaires, vénérables et vénérés. Première halte, le Couvent des Herbes, petit cocon champêtre de huit chambres – où les cloches sonnent toujours à midi et à l'heure des vêpres – blotti sous un immense magnolia au milieu d'un parterre de pavots jaunes, oranges et blancs. Plus loin, le Logis des Grives et ses quatre chambres privatisables, jouxtant la Ferme aux Grives, un restaurant champêtre où cochons de lait tournent en broche devant un feu de cheminée et son immense billot de légumes frais, posé là comme un tableau de maître. La Maison Rose, et ses quarante-cinq chambres au décor simple, est réservée aux curistes. N'oublions pas que les thermes publics, où venait se baigner Eugénie – on y soigne l'arthrose ou encore la surcharge pondérale –, sont ancrés dans ce lieu, complété aujourd'hui par la Ferme Thermale. Le café Mère Poule – l'ancienne auberge de Marthe-Alice Pouypoudat – s'ouvre aux passants et visiteurs d'un jour. À l'arrière, abrité sous une serre, l'Institut Michel Guérard, la célèbre école de cuisine. Juste le temps de nous installer dans l'aile de l'impératrice, l'une des deux ailes de l'hôtel construit au XIX^{ème}, avant une remise en forme à la Ferme Thermale. On opte pour le Spa Plume. Mention spéciale pour le bain de kaolin, où l'on se retrouve en position de fakir, lévitant entre deux eaux. Les douches hydromassantes et à forte pression auront tôt fait de nous ramener sur terre.



THE SPIRIT OF EUGÉNIE

The main street of Eugénie-les-Bains runs the entire length of the huge park in this “*charming retreat, a place where you lose yourself only to find yourself anew,*” as Éléonore Guérard observes. No fewer than eight gardens line its perimeter. For Adrien Barthélémy, it was love at first sight when he glimpsed these venerable and revered age-old trees. The first stop is *Le Couvent des Herbes*, a small, cosy country retreat with eight rooms, where bells still ring at noon and for vespers, nestled under a huge magnolia tree in the middle of a bed of yellow, orange and white poppies. Further on, the *Logis des Grives* and its four private rooms are adjacent to the *Ferme aux Grives*, a country restaurant where suckling pigs roast on a spit over an open fire and a huge pile of fresh vegetables is displayed like a still-life masterpiece. The *Maison Rose*, with its 45 simply decorated rooms, is reserved for spa guests. Not forgetting that the public thermal baths, where Eugénie used to bathe – renowned for treating arthritis and obesity – are here, now complemented by the *Ferme Thermale*. The *Mère Poule* café – a former inn run by Marthe-Alice Pouypoudat – is open to passers-by and day visitors. At the rear, sheltered under a greenhouse, is the *Institut Michel Guérard*, the celebrated culinary school. There is just enough time to settle into the Empress's wing, one of two built for the hotel in the 19th century, before getting back into shape at the *Ferme Thermale*. We opt for the *Spa Plume*. Special mention goes to the kaolin bath, in which you float weightlessly as the creamy clay purifies body and mind. The water jet massage and high-pressure showers quickly bring you right back down to earth.



L'UN DES PLATS SIGNATURE : L'ŒUF DE POULE AU CAVIAR



Après un « Badinguet » à la lumière du soir – le cocktail phare du Loulou's Bar (crème de cassis, liqueur d'armagnac et vin pétillant de Gascogne) –, place au menu en sept temps concocté par Hugo Souchet –, formidable dépositaire de la cuisine de Michel Guérard, ayant décroché une étoile en 2025 pour L'Orangerie. Tables très espacées, dalles en pierre de taille, nappes blanches doublées, lumières tamisées, la vaisselle de Napoléon III religieusement alignée dans de jolies vitrines sous l'œil bienveillant d'Eugénie, d'une peau blanche comme un linceul dans sa robe champêtre... les agapes peuvent commencer. L'Œuf Poule signature au caviar osciètre délicieusement iodé du chef ? Englouti ! Pour le contrebalancer, des asperges croquantes suivi d'un turbot de ligne nacré baignant dans un jus d'encre de seiche, une symphonie en noir et blanc inoubliable. Le pigeonneau concentre nos faveurs. Fumé au genièvre sauvage et découpé en filets charnus rouge sang, il s'accompagne de petits pois croquants *al dente* servi avec un Barocco 2017 Château Bachen – issu du vignoble maison – d'un rouge carmin éblouissant. S'ensuit le dim sum d'automne, autre pépite signature aux accents prononcés de truffes et de morilles des pins. La meringuette pamplemousse, tagette et géranium et son vin moelleux, un Jurançon 2022 – au nom prometteur de Grains des Copains – abricoté et acidulé à souhait, vient superbement calmer le jeu. Impossible de rejoindre Morphée sans la blanche d'armagnac Eau des Anges du Château de Sandemagnan, autre domaine appartenant à la famille. Jardins féériques, logis aristocratiques, cuisines symphoniques... Les Prés d'Eugénie viennent d'abattre toutes leurs cartes. Ou presque. La dernière, celle qui n'a pas de prix, appartient à ses hôtes. Et aux mille et une petites attentions qu'ils délivrent chaque jour, en toute discrétion.



LE CHEF ÉTOILÉ HUGO SOUCHET

At sundown, after a 'Badinguet' – the signature cocktail at Loulou's Bar (*crème de cassis*, Armagnac liqueur and sparkling wine from Gascony) – it is time for the seven-course menu conceived by Hugo Souchet – Michel Guérard's formidable spiritual heir, who in 2025 earned a Michelin star for L'Orangerie. With generously spaced tables, flagstone flooring, double-layered white tablecloths, soft lighting, and Napoleon III tableware religiously aligned in pretty display cases under the watchful eye of Eugénie, her skin as white as a shroud in her pastoral dress, the feasting can begin. The Chef's signature *Œuf Poule* soft-boiled egg with deliciously salty Oscietra caviar? Devoured! To balance it out, crisp asparagus followed by pearly line-caught turbot bathed in squid ink jus: an unforgettable symphony in black and white. Our favourite is the squab, smoked with wild juniper and carved into thick, rare fillets, accompanied by peas cooked *al dente* and served with a dazzling, carmine-coloured 2017 Château de Bachen Barocco from the restaurant's own vineyard. There follows an autumn dim sum, another signature dish with pronounced notes of truffles and pine morels. The grapefruit, marigold and geranium meringue is served with a sweet 2022 Jurançon — aptly named Grains des Copains – that is apricot-flavoured and perfectly tart, providing a superb contrast. It is impossible to drift off to bed without tasting the white Armagnac Eau des Anges from Château de Sandemagnan, another of the family's estates. Between enchanting gardens, aristocratic lodgings, and symphonic cuisine, Les Prés d'Eugénie has played all its cards — or almost. The last ace, and a priceless one, belongs to the hosts. And notably to the thousand and one little touches they provide every day, with the utmost discretion.



CHAMPAGNE BOLLINGER

L'ÉLOGE DU TEMPS ET DE LA SAGESSE

In Praise of Time and Wisdom



Texte
SYLVAIN OUCHIKH

Photographies
CHAMPAGNE BOLLINGER

L'illustre maison de champagne familiale, qui fêtera ses 200 ans en 2029, regarde vers l'avenir avec le souci permanent de ne jamais s'éloigner de sa vraie singularité : des vins produits à base du cépage Pinot Noir.

The illustrious family-owned champagne house, which will celebrate its 200th anniversary in 2029, looks to the future with a constant focus on staying true to what makes it unique: wines produced from the Pinot Noir grape variety.



Dans un contexte difficile où règne l'incertitude, des maisons familiales, avec des racines fortes et une longue expérience des turbulences, comme peut l'être la maison de champagne Bollinger, constituent un exemple à suivre. Elles sont une éclaircie dans un ciel nuageux. Mais le poids des années, permet-il toujours d'avoir des rêves suffisamment grands pour ne jamais les perdre de vue ? Il s'agit souvent d'un état d'esprit. Celui d'avancer, toujours et encore, malgré les crises et les soubresauts.

UNE MAISON FAMILIALE
ET INDÉPENDANTE

Avec une volonté ferme et de la consistance, la maison Bollinger poursuit son chemin et la feuille de route qu'elle s'est fixée pour 2029. Elle fêtera, cette année-là, ses deux siècles d'existence. L'histoire débute le 6 février 1829. Athanase de Villermont hérite d'un domaine familial dans le petit village d'Aÿ, à quelques kilomètres de la ville d'Épernay. Conscient que la complémentarité des compétences conditionne le développement, l'aristocrate s'associe alors judicieusement avec une personne expérimentée dans le commerce (ce sera Joseph Bollinger) et avec Paul Renaudin, un amoureux du vin qui sera en charge de la cave. La société Renaudin-Bollinger & Cie est née. Près de deux siècles plus tard, Bollinger demeure l'une des rares maisons de champagne, à la renommée internationale, à demeurer indépendante et familiale.

« La famille a toujours anticipé l'avenir, avec le souci permanent de la transmission »

« Je constate que certaines maisons ralentissent leurs investissements, elles repoussent un peu leurs projets. Pour nous, c'est l'inverse. C'est l'énorme avantage d'appartenir à une société familiale. Notre regard est tourné vers un temps long. La famille a toujours anticipé l'avenir, avec le souci permanent de la transmission. La brièveté n'existe pas chez nous » affirme le dynamique Charles-Armand de Belenet, Directeur Général de la maison depuis huit vendanges déjà. Pour en être convaincu, il suffit de regarder le temps de vieillissement des différents vins. De trois ans et demi pour certaines cuvées à quatorze ans pour d'autres, comme la cuvée R.D. (Récemment Dégorgé).

In a difficult context marked by uncertainty, houses like Bollinger Champagne – a family business with strong roots and a proven record of weathering storms – set an example worth following. They are a ray of sunshine in dark skies. Even so: does the weight of years still allow dreams big enough to never give up on? Often, it's a state of mind. Of carrying on, always and again, despite crises and upheavals.

AN INDEPENDENT,
FAMILY-OWNED MAISON

With determination and consistency, the Maison Bollinger continues to follow the roadmap it has set for 2029, the year of its 200th anniversary. The story begins on February 6, 1829, when Athanase de Villermont inherited a family estate in the small village of Aÿ, a few kilometres from the town of Épernay. Aware that complementary skills were essential to development, the aristocrat wisely joined forces with Joseph Bollinger, an experienced businessman, and Paul Renaudin, a wine lover who would oversee the cellar. The company Renaudin-Bollinger & Cie was born. Nearly two centuries later, Bollinger remains one of the few world-famous champagne brands to remain independent and family owned.

“The family has always focused on the future, with passing the business down as a constant priority”

"I've noticed that some companies are slowing down investments and postponing projects. For us, it's the opposite, which is the huge advantage of working in a family business. We take a long-term view. The family has always focused on the future, with passing the business down as a constant priority. Short-term thinking doesn't exist here," says the dynamic Charles-Armand de Belenet, who has been Managing Director of the company for eight harvests now. To be completely convinced, one need look no further than the ageing times of the house's various wines, which range from three and a half years for some vintages to 14 years for others like the RD (Récemment Dégorgé, or recently disgorged) vintage.



« Le Pinot Noir demeure le cépage identitaire de Bollinger »

La maison Bollinger a la chance d’être assise sur un vignoble conséquent, contrairement à beaucoup de structures en Champagne qui ne possèdent que quelques hectares et passent ensuite des contrats d'approvisionnement pour l'élaboration de leurs différentes cuvées. Les vignes s'étendent ainsi aujourd'hui sur environ 179 hectares, avec le cépage Pinot Noir comme colonne vertébrale. Les raisins proviennent essentiellement de Grands et Premiers Crus de la Champagne car « *il n'y a pas de bons vins sans une matière noble. Le Pinot Noir demeure le cépage identitaire de notre marque* » aime rappeler Charles-Armand de Belenet.

Ce seront donc les villages de Aÿ (une évidence car ce dernier abrite le siège de Bollinger), Tauxières, Louvois, Avenay et Verzenay. Unique en Champagne, la maison possède aussi des parcelles de vignes franches de pied, non greffées. Elles ont résisté au phylloxera, une maladie qui a ravagé le vignoble français à la fin du XIX^{ème} siècle. Sur une parcelle de 31 ares, à proximité immédiate de la maison, Bollinger produit ainsi un vin confidentiel à base de Pinot Noir uniquement (un blanc de noirs) : Les Vieilles Vignes Françaises. Ceux qui ont eu la chance de le déguster s'en souviennent à jamais.



FOR EVERY NEW YEAR, A NEW PROJECT

In the years ahead, projects are set to follow one another at a breakneck pace. In 2026, the house plans to inaugurate a new cellar, which it describes as a "cathedral" for wine. In 2027, the renovation of a historic, currently unoccupied 18th-century house will finally be completed and integrated into the Bollinger site. Bollinger enthusiasts and visitors will thus be able to enjoy an immersive experience. In 2028, the doors will open at a 27-room hotel with a restaurant and spa, intended primarily for wine lovers. And lastly, the finish line: a bicentenary celebration in 2029. For, as Managing Director Charles-Armand de Belenet, likes to say: *"Celebrating a bicentenary is above all an opportunity to prepare for the next 200 years."*

“Pinot Noir remains the grape variety that defines Bollinger’s identity”

Bollinger has the good fortune of standing in a large vineyard, unlike many other Champagne producers who own just a few hectares and then outsource production of their various cuvées. The vineyards now cover around 179 hectares, with the Pinot Noir grape variety being the mainstay. The grapes come primarily from Grands and Premiers Crus in the Champagne region because *“there are no good wines without noble ingredients. Pinot Noir remains the grape variety that defines our identity,”* notes Charles-Armand de Belenet.

The scope covers the villages of Aÿ (which is still home to Bollinger's headquarters), Tauxières, Louvois, Avenay and Verzenay. The house also owns plots of ungrafted vines, a unique trait in the Champagne region. These even survived phylloxera, a disease that ravaged French vineyards in the late 19th century. On a 31-acre plot in the immediate vicinity of the house, Bollinger produces a very special wine, a *blanc de noirs*, which is made exclusively from Pinot Noir and called *Les Vieilles Vignes Françaises*. Those fortunate enough to have tasted it remember it forever.



CHARLES-ARMAND DE BELENET

UN PROJET PAR AN

Ces prochaines années, les projets vont ainsi se succéder à un rythme effréné. En 2026, la maison prévoit d'inaugurer un nouveau cellier, décrit comme une « cathédrale » pour le vin. En 2027, la rénovation d'une maison historique du XVIII^{ème} siècle, actuellement inoccupée, sera enfin achevée puis intégrée au site de Bollinger. Les visiteurs et les amoureux de Bollinger pourront ainsi vivre une expérience immersive. En 2028, un hôtel de 27 chambres avec un restaurant et un spa ouvrira ses portes, principalement destiné aux amateurs de vin. Enfin, comme ligne d'arrivée, la célébration du bicentenaire en 2029. Car comme aime le rappeler Charles-Armand de Belenet, le Directeur Général : « *Fêter un bicentenaire donne surtout l'occasion de préparer les 200 prochaines années.* »





Château Angelus 1955 & 2005
par Xavier Thuizat

LE TEMPS EN VIBRATION

The Resonance of Time



Texte
SYLVAIN OUCHIKH

Photographies
CLÉMENT ROY

Chef sommelier à l'Hôtel de Crillon depuis 2017, Xavier Thuizat a réalisé une double performance en 2022, en remportant coup sur coup les deux titres de Meilleur Ouvrier de France et de Meilleur Sommelier de France. Reçu à Angelus par Stéphanie de Boüard-Rivoal et Hubert de Boüard de Laforest, il livre ses impressions pleines d'une poésie touchante sur les millésimes 1955 et 2005.

Head Sommelier at the Hôtel de Crillon since 2017, Xavier Thuizat achieved a remarkable double feat in 2022, earning the titles of Meilleur Ouvrier de France and Meilleur Sommelier de France in quick succession. When Stéphanie de Boüard-Rivoal and Hubert de Boüard de Laforest welcomed him to Angelus, he shared his touchingly poetic impressions of the 1955 and 2005 vintages.



Château Angelus 1955

par Xavier Thuizat

« *Un voyage à travers l'histoire* »

C'est un premier contact très émouvant : ce vin m'évoque la mer calme au petit matin. Vous voyez, cette magnifique robe longue et évasée... elle est presque topaze, limpide, brillante. L'ensemble est abouti. Au niveau aromatique, il ne présente pas un soupçon de vieillissement. L'intensité est délicate au nez : la terre mouillée, l'humus, la fougère, le foin séché, l'abricot sec. Les épices orientales apparaissent également, avec cet aspect cumin, safrané... Cela émane probablement de l'expression du Cabernet Franc qui renaît. Et cette précision, cette élégance ! En fait, il se dévoile à peine, avec une prestance extraordinaire. Il possède cette capacité à passer les années et nous offre ainsi un voyage à travers l'histoire. Nous avons une attaque sur la fraîcheur et l'éclat. Le tanin est enrobé, soyeux, d'une délicatesse absolue. Nous sommes vraiment dans la plénitude du moment. Ce vin nous envoie un message : « *regardez qui je suis, j'incarne parfaitement Angelus* ».

En coulisses

avec Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Hubert de Boüard de Laforest

« *Ce vin révèle son potentiel grâce à l'acidité* »

Les vins d'Angelus antérieurs aux années 80 sont relativement méconnus. Cette dégustation d'exception en présence de Xavier Thuizat est l'occasion de faire parler ces millésimes confidentiels. Le millésime 1955 démontre la grandeur du terroir d'Angelus. Il révèle son potentiel grâce à l'acidité, une base essentielle pour développer les saveurs. Il nous faut toujours arriver à trouver cet équilibre qui repose sur la maturité des peaux tout en préservant l'acidité, sans laquelle vous allez être rapidement saturé. Il en est de même pour le vin et notamment pour ce 1955 qui a pu voyager avec sérénité pour arriver jusqu'à nous aujourd'hui.

Xavier Thuizat était destiné au vin dès sa naissance, lui qui a vu le jour aux Hospices de Beaune. Son bac littéraire en poche, il pense un temps devenir journaliste mais se tourne finalement vers l'hôtellerie et la sommellerie. Est-ce pour cette raison qu'il sait si bien manier les mots lorsqu'il décrit les élixirs qu'il déguste ? Lorsqu'il évoque Angelus, c'est avec des mots empreints d'onirisme : « *Ce terroir d'Angelus est pour moi mystique ! Il est une principauté dans Saint-Émilion* ».



Having been born at the Hospices de Beaune, Xavier Thuizat was destined for the wine industry. After earning his baccalaureate in literature, he considered a career in journalism before ultimately turning to the hotel industry and training as a sommelier. Perhaps that explains his eloquence in describing the elixirs he tastes? The words he uses to evoke Angelus have a dreamlike quality: “*For me, the Angelus terroir is mystical! It is a principality within Saint-Émilion.*”



Château Angelus 1955

by Xavier Thuizat

“*A journey through history*”

It is a profoundly moving first encounter: this wine reminds me of the stillness of the sea at daybreak. Note its magnificent long, flared robe... it is clear, brilliant, almost topaz. The whole is perfectly balanced. Aromatically, there is no hint of ageing. Its intensity is delicate on the nose: wet earthy notes, humus, fern, hay and dried apricot. Oriental spices also come through in hints of cumin and saffron, likely expressing the reawakening of Cabernet Franc. And such precision and elegance! In fact, it barely reveals itself, yet with undeniable presence. It possesses the capacity to age gracefully, taking us on a journey through time. The opening is fresh and bright. Tannins are smooth and silky, exquisitely delicate. We are truly in the moment. This wine sends us a message: “*Look at me, I am the perfect embodiment of Angelus.*”

Behind the Scenes

with Stéphanie de Boüard-Rivoal
and Hubert de Boüard de Laforest

“*This wine reveals its potential thanks to its acidity*”

Château Angelus wines dating before the 1980s remain relatively unknown. This exceptional tasting in the company of Xavier Thuizat was an opportunity to discover little-known vintages. The 1955 vintage demonstrates the greatness of the Angelus terroir. It reveals its potential thanks to its acidity, an essential foundation for developing flavours. One must always strive to achieve the right balance between ripe skins and acidity, without which the palate quickly becomes saturated. That holds true particularly of this 1955 wine, which has aged gracefully over time on its way to reach us today.

Château Angelus 2005

par Xavier Thuizat

« *La puissance maîtrisée* »

Château Angelus 2005 apparaît dans une robe plus concentrée que le millésime 1955. La matière colorante tapisse le verre. Il est le fruit d'une maturité de raisins, à mon avis, exceptionnelle. Ce vin révèle beaucoup d'énergie. Il est vivant et très ouvert, avec un fruit noir dense. Il présente aussi des épices comme le réglisse, le Zan, la crème de cassis. Ainsi que de la floralité avec, en arrière-plan, le mentholé. Le nez est envoûtant, sans aucune perception de l'alcool. En bouche, nous avons l'émotion d'un grand vin avec cet aspect tannin enrobé, patiné. Ce flacon est une main de fer dans un gant de velours. Voici, selon moi, l'apanage des grands vins : la puissance maîtrisée. Très clairement, ce 2005 est un chef d'œuvre.



Château Angelus 2005

by Xavier Thuizat

“Controlled power”

Château Angelus 2005 reveals a deeper, more concentrated robe than the 1955 vintage. Its colour coats the glass, a testament to what I believe was exceptional grape ripeness. This wine reveals a lot of energy. It is vibrant and very open, with dense black fruit. It also has spices such as liquorice, Zan and crème de cassis. There is also a floral quality with a hint of menthol in the background. The nose is captivating, with no hint of alcohol. On the palate, one experiences the emotion of a great wine with smooth, mellow tannins. This bottle is like an iron fist in a velvet glove. To me, that is the hallmark of a great wine: controlled power. Quite clearly, this 2005 is a masterpiece.



En coulisses

avec Stéphanie de Boüard-Rivoal
et Hubert de Boüard de Laforest

« *Un voluptueux assagi* »

Ce 2005 n'a pas le côté charnel que nous trouvons à la dégustation du millésime 1955. Il est aujourd'hui un voluptueux assagi. Après vingt ans, le vin n'est plus dans la démonstration de force. Alors que nous l'avions pourtant baptisé « L'Impétueux », nous pourrions presque le renommer aujourd'hui ! Ce fût une année exceptionnelle, avec une vendange très saine et une vraie pureté des raisins. Dans le vignoble comme dans la vie, la prophylaxie, c'est-à-dire ce travail de prévention, est toujours la meilleure solution. Château Angelus 2005 est né d'un assemblage classique (60% Merlot, 40% Cabernet Franc). Il a cette vibration minérale, presque comme un « vibrato » en musique, qui le marquera de son intensité pendant encore de longues décennies.

En coulisses

with Stéphanie de Boüard-Rivoal
and Hubert de Boüard de Laforest

“Voluptuousness that has mellowed with age”

This 2005 does not possess the same voluptuous character revealed in the 1955 vintage. Today, it is a voluptuous wine that has mellowed with age. After twenty years, the wine is no longer flaunting its strength. Although we christened it 'L'Impétueux' (The Impetuous One), today we could almost rename it! It was an exceptional year, with a very healthy harvest and an outstanding purity of fruit. In the vineyard, as in life, prevention – prophylaxis – is always the best medicine. Château Angelus 2005 is a classic blend (60% Merlot, 40% Cabernet Franc). It has a mineral resonance, almost like a vibrato in music, which will define its identity for decades to come.



PORT FOLIO







SECONDE PEAU

Seconde peau



Texte
LOREM IPSUM

Photographies
MARION CAPDEVILLE ; FLORENT LARRONDE

Dans le silence du chai, le temps se dépose en éclats rares. Chaque millésime de Château Angelus révèle une identité singulière, comme une empreinte façonnée par le terroir et la patience des ans. Ces vins ne se contentent pas d'exister : ils respirent, ils résonnent, s'élèvent en harmonies tissées de matières nobles. Du cristal ciselé à la nacre irisée, chaque cuvée devient une métaphore, chaque dégustation une rencontre avec l'excellence. Cette série célèbre cinq millésimes d'exception, cinq incarnations du temps, cinq matières qui transforment la dégustation en langage poétique.

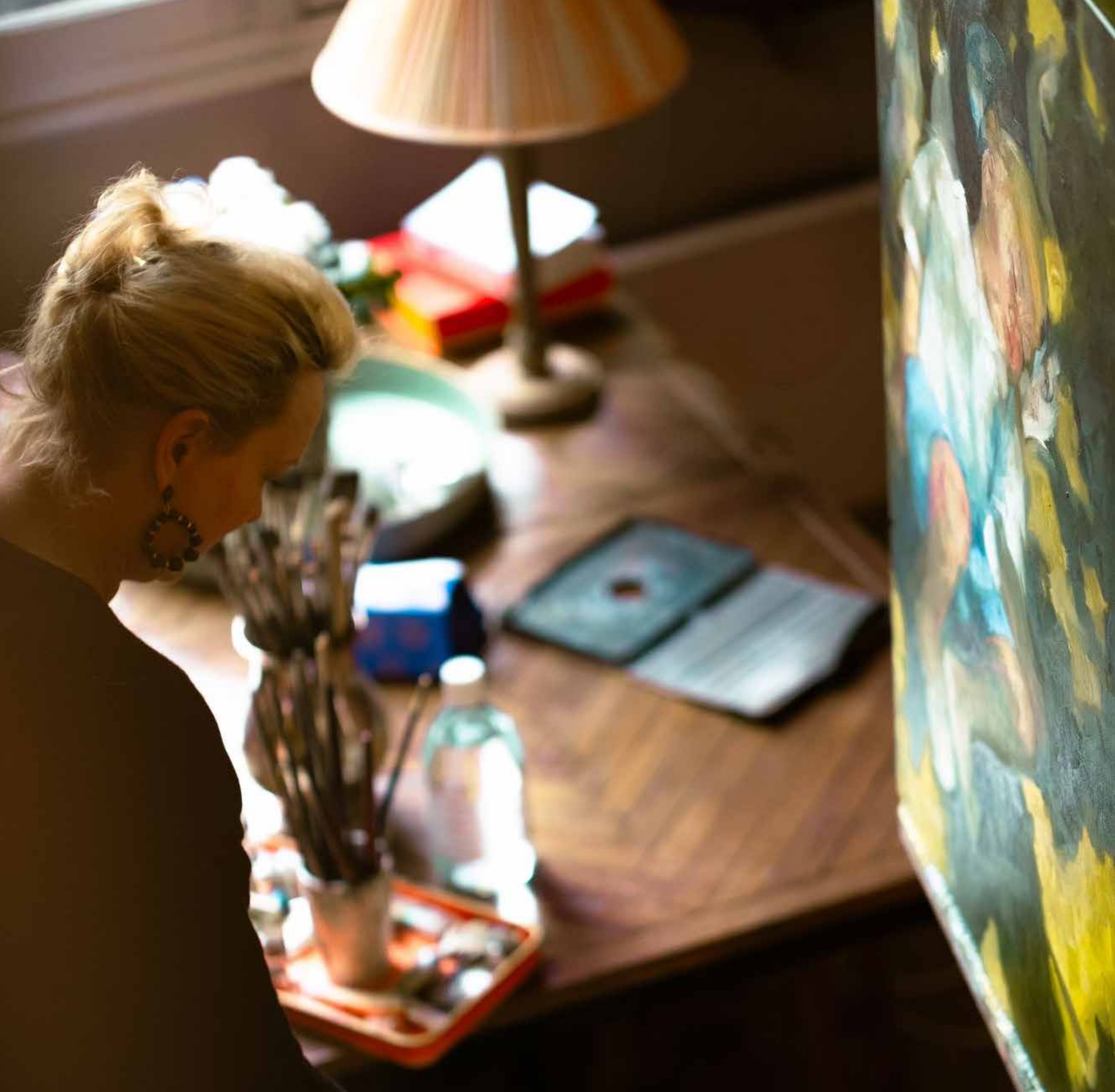
Dans le silence du chai, le temps se dépose en éclats rares. Chaque millésime de Château Angelus révèle une identité singulière, comme une empreinte façonnée par le terroir et la patience des ans. Ces vins ne se contentent pas d'exister : ils respirent, ils résonnent, s'élèvent en harmonies tissées de matières nobles. Du cristal ciselé à la nacre irisée, chaque cuvée devient une métaphore, chaque dégustation une rencontre avec l'excellence. Cette série célèbre cinq millésimes d'exception, cinq incarnations du temps, cinq matières qui transforment la dégustation en langage poétique.







RENCO NTRES



LAURENCE BOST

L'URGENCE DE PEINDRE

Painting with Urgency



Texte
CAROLINE KNUCKEY

Photographies
LAURENCE BOST, DAVID DUCHON-DORIS, CÉCILE SÉVÉRAC

Du 10 avril au 10 juillet 2025, Laurence Bost exposait, au sein de la majestueuse nef d'Angelus, une vingtaine de ses toiles consacrées aux artisans qui ont redonné vie à Notre-Dame de Paris. L'occasion de se pencher sur le parcours de l'unique peintre accréditée sur le chantier de la cathédrale. Portrait sensible.

From April 10 to July 10, 2025, Laurence Bost exhibited around twenty paintings in the majestic nave of Angelus, dedicated to the artisans who brought new life to Notre-Dame de Paris. Here, a portrait of the artist.

Cette appétence pour les arts, Laurence Bost l'a toujours eue. Enfant, elle passait souvent devant l'école Boule avec sa mère, fascinée par les métiers d'art que l'on y enseignait. Savait-elle déjà qu'elle embrasserait la peinture et en ferait sa ligne de vie ? « *C'était là, indéniablement, viscéralement* », confie-t-elle. Les aléas de la vie se sont chargés du reste. À l'âge de 35 ans, déjà mère de trois enfants, femme au foyer, cinq ans d'études de droit à son actif, Laurence Bost est rattrapée par la mort, celle de sa sœur cadette, Emmanuelle. La dépression dont elle sera victime fait tout voler en éclats. Un long cheminement va alors débiter. Laurence se cherche. Elle tutoie l'aquarelle, puis l'huile, les sensations sont là mais pas encore le déclic. C'est lors d'un stage de cinq jours à Château Gonthier où elle taquine le portrait qu'une certitude prend corps. Peindre, c'était ça qu'il lui fallait. Un moment que l'on saisit, comme ça ! En grec, cela s'appelle le kairós. Bertrand Vergely l'évoque d'ailleurs si bien'... Cette vertu qui permet de faire des choix éclairés dans des circonstances particulières, l'art de saisir le moment opportun – cette « justesse de coup d'œil », évoquée par Aristote dans l'*Éthique à Nicomaque*² – la jeune femme va l'étreindre à bras-le-corps. Elle est sauvée ! Et si elle aussi s'essayait à la douceur des choses ? « *J'ai alors décidé de ne faire plus que ça. À force de travail, pourquoi je n'y arriverais pas ?* » Ce mélange de fraîcheur, de naïveté, de spontanéité... va la porter au-delà de ce qu'elle aurait pu imaginer, « *de l'autre côté du chevalet* ». « *Je l'ai fait avec tout l'enthousiasme qui me caractérise* », glisse-t-elle. « *Je peignais la douceur intemporelle des choses, les univers paisibles, des instants heureux, beaux et réconfortants, douillets mais affirmés, éclatants et doux à la fois, avec énormément de lumière* ».

¹ Notre-Dame 2024, L'atelier du monde
² Carnet de philo, Pour triompher du quotidien, Géraldine Mosna-Savoye



LES LAMPES (100 X 73 CM)

« On peut remercier Laurence Bost de dire aimablement la beauté et puissamment l'élégance, c'est-à-dire subtilement le bonheur. Sa peinture est une caresse »

SYLVAIN TESSON



LA CHARLOTTE AUX FRAISES (92 X 65 CM)

Elle s'inscrit alors pour un an dans l'atelier d'un peintre de la Marine, Christoff Debusschere. Trois ans après, elle vit déjà de sa peinture. Nous sommes en 2008. En 2012, Jean-Luc Couillaud, propriétaire de la Galerie 26, l'expose. Elle est lancée ! Sa peinture ? Si elle est bien figurative – nul doute que le souvenir ému, à l'âge de 10 ans, de l'exposition Chardin au Grand Palais, a laissé des traces, tout comme Rembrandt, Sorolla, Sargent ou Zorn, tous peintres de la lumière – ses huiles sur toile aux couleurs franches, contrastées, généralement pas plus de trois couleurs, avec cette immédiateté du coup de pinceau... sont bien le reflet de son caractère entier. Un caractère qui n'est pas sans être épris de voyages. Là encore, cette force qu'elle a trouvée en elle la dirige, inexorablement.

Laurence Bost has always had a taste for the arts. As a child, she remembers walking by the École Boule with her mother and being fascinated by the crafts taught there. Did she already sense that she would embrace painting and make it her life? "*It was there, undeniably, viscerally,*" the artist confides. Life's twists and turns took care of the rest. At the age of 35, Laurence Bost was a stay-at-home mother of three with five years of law school behind her when tragedy struck — the death of her younger sister, Emmanuelle. The depression that followed shattered her life. Thus began a long inner journey. Laurence set out to find herself. She tried her hand at watercolour, then oil, and while the sensations were there, the spark was still missing. It was during a five-day workshop in Château-Gontier, where she tried portraiture, that everything suddenly fell into place. Painting was her lifeline. A moment that had to be seized on the fly, just like that! In Greek, it is called *kairos*. The French philosopher Bertrand Vergely describes it as... that virtue that allows one to make informed choices in specific circumstances, the art of seizing the right moment! – the 'accuracy of judgement' mentioned by Aristotle in *Nicomachean Ethics*² – something the young woman wholeheartedly embraced. Salvation! What if she, too, tried her hand at the gentler side of life? "*I decided then and there that this was all I would do. With hard work, why shouldn't I be able to succeed?*" That combination of freshness, naïveté and spontaneity would take her beyond anything she could have imagined, "*to the other side of the easel*". "*I approached it with all my characteristic enthusiasm,*" she says. "*I painted the timeless sweetness of things — peaceful worlds, moments of happiness that were beautiful and comforting, intimate yet bold, both luminous and gentle, filled with tremendous light.*"

¹ Notre-Dame 2024, L'atelier du monde (published in French only)
² Carnet de philo, Pour triompher du quotidien, by Géraldine Mosna-Savoye (published in French only)

“We can thank Laurence Bost for expressing beauty with grace and elegance with power, which is to say, subtly expressing happiness. Her painting is a caress”

SYLVAIN TESSON



LE TIAN JAUNE (92 X 65 CM)

She then enrolled for a year in the studio of the marine painter, Christoff Debusschere. Three years later, she was already earning a living from her artwork. The year was 2008. In 2012, Jean-Luc Couillaud, owner of Galerie 26 in Paris, exhibited her work. She was off! Her style? While firmly figurative – no doubt influenced by the indelible memory of seeing the Chardin exhibition at the Grand Palais at age 10, as well as by Rembrandt, Sorolla, Sargent and Zorn, all painters of light – her oil paintings on canvas feature bold, contrasting colours, generally no more than three, with an immediacy of brushstroke... and clearly reflect her character. And her love of travel. Yet again, the inner strength she discovered guides her, constantly.



LES FRAISES DU CAP (30 X 90 CM)



Laurence Bost habite juste au-dessus du Théâtre de Poche, là où est installée la famille Tesson. Elle se lie d'amitié avec l'écrivain. Il lui propose d'être le peintre de bord du voilier *Akhenaton*. Sa charge serait de « capter les scintillements de l'invisible ». Pour celle qui avait embarqué sur le porte-hélicoptères Jeanne d'Arc, la frégate Georges Leygues, le navire de guerre Thétis (BEGM³), et rêve encore et toujours d'être Peintre Officiel de la Marine, l'aventure était trop belle. Un été avec Homère, voyage dans le sillage d'Ulysse, fruit de cette épopée, sera couronné en 2019 du prix Audiberti. « Cette armée silencieuse de marins portent les mêmes valeurs que ceux que j'ai pu côtoyer lors du chantier de Notre-Dame », confie-t-elle. Justement, venons-y. Comment s'est-elle retrouvée à bord de ce navire-là ? Mais par une candidature spontanée, tout simplement. Rendre hommage à ces artisans, mettre en valeur leurs gestes, leur travail minutieux, leurs techniques séculaires, servir de passeur. Sa sincérité a fait le reste. « Manière pour la main de l'artiste de rendre dévotion à la main de l'artisan. Manière pour l'ami artiste de saluer le compagnon artisan. Manière de montrer que l'un et l'autre – art et artisanat – au service de la beauté, sont les deux cadences de la même partition », qui d'autre que Sylvain Tesson pouvait mettre des mots derrière son travail ? Pendant presque un an, Laurence Bost les a suivis, captant leur discrétion face à leur ouvrage, leur goût du travail exécuté à la perfection, le temps investi pour y parvenir. Comme Sylvain Tesson qui « cherchait leurs traces à la croisée des transepts, à la croisée des siècles », Laurence Bost est allée à leur rencontre.

³ Bâtiment d'Expérimentations de Guerre des Mines

Laurence Bost lives just above the Théâtre de Poche, in a building that is also home to its owners, the Tesson family. She befriended Sylvain Tesson, the writer and adventurer, who asked her to be the painter aboard his sailboat, *Akhenaton*. Her job would be to “capture the sparkle of the invisible”. For an artist who had already sailed on the *Jeanne d'Arc* helicopter carrier, the *Georges Leygues* frigate, and the French naval vessel *Thétis* (BEGM³), and dreamed of becoming the official painter to the French Navy, the odyssey was too good to pass up. The result of this trip — *Un été avec Homère: Voyage dans le sillage d'Ulysse* (in English, *A Summer with Homer, a journey in the wake of Ulysses*) — won the 2018 Audiberti Prize, a French literary award for works inspired by the Mediterranean. “*This silent army of sailors embodies the same values as those I encountered during the restoration of Notre-Dame,*” she says. On that note: How did she end up on that vessel? Quite simply, through a spontaneous application. To pay tribute to the artisans, highlight their skills, their meticulous work, their time-honoured techniques, and to serve as a conduit. Sincerity did the rest. “*A way for the artist's hand to pay homage to the craftsman's hand. A way for the artist friend to salute the compagnon craftsman. A way of showing that both art and craftsmanship — in service of beauty — are the two rhythms in the same score.*” Who else but Sylvain Tesson could put words to her work? For almost a year, Laurence Bost followed the artisans, capturing their discretion in their efforts, their taste for perfection, and the time invested to achieve it. Like Sylvain Tesson, who “*searched for their traces at the crossing of transepts, at the crossroads of centuries,*” Laurence Bost set out to meet them.

³ Bâtiment d'Expérimentations de Guerre des Mines (testing facility at the École des Mines engineering school)



LES GARDIENS DU GESTE, EXPOSITION ITINÉRANTE

Ils ont pour noms argenteurs, campanistes, charpentiers, cordistes, couvreurs, dinandiers, doreurs, ébénistes, échafaudeurs, facteurs, restaurateurs d'orgues, ferronnier-forgerons, grutiers, lustriers, maçons, maîtres-verriers, vitraillistes, rentrayeurs, restaurateurs de peintures murales, de sculptures, sculpteurs sur pierre, taillandiers, tailleurs de pierre... ils ont œuvré à l'ombre de Notre-Dame pour lui redonner toute sa splendeur. Laurence Bost les a peints, au plus près de leurs gestes.

Quarante-et-une toiles ont vu le jour. « *Le moment était venu de les exposer et de les faire vivre* ». Et si les toiles de Laurence Bost ont fait escale à Angelus, c'est qu'elles se font l'écho des valeurs perpétrées par la famille de Boüard de Laforest. « *Ce dialogue entre patrimoine architectural et patrimoine viticole nous est apparu comme une évidence* », avait souligné Stéphanie de Boüard-Rivoal, touchée par son travail. L'année 2025 a été marquée par leur itinérance, de Paris à Lille, en passant par Angelus à Saint-Émilion, L'Abbaye des Prémontrés à Pont-à-Mousson ainsi que le Palais Rameau à Lille.



FONTE DES PLOMBS À PIQUER PAR UNE TAILLANDIÈRE (73 X 60 CM)

TRAVELING EXHIBITION: THE GUARDIANS OF CRAFT

Artisans with specialised skills like silversmiths, bell-makers, carpenters, rope-access technicians, roofers, metalworkers, gilders, cabinetmakers, scaffolders, instrument-makers and organ restorers, blacksmiths, crane operators, chandelier makers, masons, master glassworkers, stained glass artisans, weavers, mural painting restorers, sculpture restorers, stone sculptors, edge-tool makers, and stonecutters worked in the shadow of Notre-Dame to restore it to splendour. Laurence Bost painted them in action, capturing their gestures up close. Forty-one canvases came to life. “*The moment had come to exhibit them and let them have a life of their own.*” That Laurence Bost's paintings made a stop at Angelus is because they echo the values perpetuated by the de Boüard family. “*This dialogue between architectural and viticultural heritage seemed self-evident to us,*” notes Stéphanie de Boüard-Rivoal, visibly moved by the artist's work. In 2025, the exhibition traveled from Paris to Lille, making stops at Angelus in Saint-Émilion, the Abbaye des Prémontrés in Pont-à-Mousson and the Palais Rameau in Lille.

EXPOSITION « LES GARDIENS DU GESTES »,
ANGELUS, 2025



SOPHIE LACOSTE-DOURNEL

L'ENTREPRENEURIAT EN HÉRITAGE

A Legacy of Entrepreneurship



Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
FUSALP

Petite-fille du fondateur de Lacoste et actuelle coprésidente de l'entreprise savoyarde Fusalp, rachetée en 2014 avec son frère Philippe, Sophie Lacoste-Dournel maîtrise les rouages de l'entrepreneuriat depuis son plus jeune âge. Un héritage managérial transcendé par les valeurs du sport et de l'excellence que la philanthrope souhaiterait à son tour transmettre à ses enfants.

The granddaughter of René Lacoste and current co-president of Fusalp – the Savoyard heritage skiwear brand she acquired with her brother, Philippe, in 2014 – Sophie Lacoste-Dournel mastered the art of entrepreneurship from an early age. That managerial legacy is transcended by a love of sport and excellence, values which the philanthropist hopes to pass on to her children.

« Je pense que pour tous ceux qui ont été élevés dans des entreprises familiales, il y a quelque chose d'instinctif »

VOTRE UNIVERS EST RICHE DE NOMBREUSES COMPÉTENCES ASSORTIES D'UNE PASSION POUR LE THÉÂTRE. QUEL EST VOTRE PARCOURS ?

Ma famille était actionnaire de Lacoste et j'ai toujours vécu au sein de cette entreprise dont je suis devenue administratrice à l'âge de 23 ans. J'ai un parcours un peu atypique, car après avoir terminé mes études de finance à l'université Paris Dauphine, j'ai suivi une autre formation et je suis devenue comédienne de théâtre. Je me consacrais à l'entreprise lorsque je n'étais pas sur les planches. Puis, lors de la vente de Lacoste en 2012, j'ai arrêté d'exercer mon métier de comédienne et nous avons racheté l'entreprise Fusalp avec mon frère. Aujourd'hui, je ne joue plus, mais je suis toujours très investie par le biais du mécénat et de la philanthropie. Je cultive toujours cette double personnalité, entre le milieu artistique et le monde de l'entreprise.



LA SIGNATURE FUSALP : DES COUPES FUSELÉES POUR UNE SILHOUETTE PRÈS DU CORPS



LACOSTE VOUS A ACCOMPAGNÉE TOUTE VOTRE ENFANCE. COMMENT VIT-ON LE SUCCÈS D'UNE MAISON FAMILIALE AUSSI EMBLÉMATIQUE ?

Des personnalités très fortes travaillaient au sein de l'entreprise familiale et par mimétisme, j'ai énormément appris. Cela est assez fascinant de voir à quel point certaines choses sont devenues évidentes pour moi comme la gestion d'entreprise, ses valeurs, comment est-ce que l'on projette une marque sur le long terme, quelle est son empreinte... Je pense que pour tous ceux qui ont été élevés dans des entreprises familiales, il y a quelque chose d'instinctif. C'est ce que j'essaie à mon tour de transmettre à mes enfants parce que je pense que c'est la meilleure des formations.

AU SEIN DE CETTE ENTREPRISE FAMILIALE, Y AVAIT-IL UN RÉFÉRENT POUR VOUS ?

Oui, en la personne du fondateur de Lacoste, mon grand-père René Lacoste. Un personnage absolument incroyable, très intelligent, ouvert d'esprit, constamment dans la recherche et jamais dans le contentement de soi. C'est un modèle absolu pour moi, tout comme ma grand-mère, d'ailleurs. Ils étaient de grands champions de tennis et de golf qui ont réalisé beaucoup de choses ensemble. Et j'ai eu la chance de passer du temps avec eux. Mon grand-père est décédé lorsque j'avais 20 ans et ma grand-mère, trois ans plus tard, donc j'en ai bien profité car j'étais très proche d'eux.



FUSALP ALLIE TECHNICITÉ ET ÉLÉGANCE POUR APPORTER PROTECTION, CHALEUR ET STYLE

YOUR UNIVERSE DRAWS ON A WEALTH OF SKILLS, PAIRED WITH A PERSONAL PASSION FOR THE THEATRE. PLEASE TELL US MORE ABOUT YOUR BACKGROUND.

My family were shareholders in Lacoste, the brand my grandfather founded, and I grew up immersed in the business, eventually becoming a Director at the age of 23. My career path is somewhat atypical because, after completing my finance studies at Paris Dauphine University, I trained as a stage actress. When I wasn't onstage, I dedicated myself to the company. When Lacoste was sold, in 2012, I gave up acting and my brother and I acquired Fusalp. Although I no longer perform, I am still very involved in theatre through patronage and philanthropy. I've always nurtured a dual identity between the arts and entrepreneurship.

GROWING UP, LACOSTE WAS ALWAYS A PART OF YOUR LIFE. HOW DOES IT FEEL TO BE A PART OF SUCH AN ICONIC FAMILY BUSINESS?

There are always some very big personalities in a family business, and I learned a lot by watching them. It's quite fascinating to see how certain things have become second nature to me, such as business management, values, how to project a brand over the long term, establish its identity, and so on. For anyone raised in a family business, I think there is something instinctive about it. That's what I'm trying to pass on to my children, because I think it's the best training you can have.

“I think that for anyone raised in a family business, there is something instinctive about it”

WHO IN THE FAMILY BUSINESS SERVED AS A ROLE MODEL FOR YOU?

My grandfather René Lacoste was an incredible person — very intelligent, open-minded, constantly seeking out new things, never complacent. He was a role model for me, as was my grandmother, for that matter. They were both great champions — of tennis and golf respectively — who also achieved a lot together. And I was fortunate enough to really know them. My grandfather died when I was 20 and my grandmother three years later, so I really enjoyed our time together; we were very close.

PUIS, EN 2014, VOUS AVEZ DÉCIDÉ D'ENTREPRENDRE À VOTRE TOUR, AVEC LE RACHAT DE FUSALP.

Après la vente de Lacoste, mon frère Philippe et moi étions en quête d'un nouveau projet. C'est alors que nous avons eu un coup de cœur fou pour Fusalp ! Nous sommes à moitié savoyards par notre maman et le ski est le sport de notre enfance, donc nous avons tout de suite été interpellés par la marque. Et puis surtout, avec ma belle-sœur, Mathilde Lacoste, directrice artistique, nous avons immédiatement identifié un potentiel extrêmement contemporain à réinventer à partir de l'ADN de la marque. Le vêtement technique vivait les débuts de son passage dans l'univers urbain. Aujourd'hui, on porte de plus en plus de vêtements techniques à la ville. Et c'est cette conversation entre la technicité et l'élégance qui nous a parlé tout de suite.

COMMENT SE DÉFINIT LA QUALITÉ POUR UNE MARQUE DE VÊTEMENTS DE SKI ?

La qualité résulte du travail que l'on consacre au produit. Nous avons un laboratoire de recherche et développement qui procède à 12 000 tests par an sur les matières et sur la manière dont on les assemble, pour tenir notre promesse de protection et de chaleur avec une silhouette près du corps. C'est toute une identité qui est liée à l'architecture du vêtement. Nos produits, nos blousons, nos vêtements, nos pantalons sont garantis pendant cinq ans et réparables à vie. On s'engage vraiment, c'est essentiel pour nous.

COMMENT DÉCRIVEZ-VOUS LE STYLE FUSALP ?

Fusalp, c'est une silhouette qui se veut assez intemporelle et qui sublime le corps. Nous possédons un atelier de modélisme, ce qui est assez rare dans notre univers, et nos modélistes viennent de la haute couture pour monter les pièces de la manière la plus élégante possible et ainsi obtenir plus de « twist » entre style et technicité. On apporte une plus-value en termes de thermorégulation et de respiration, mais qui ne se voit pas. En fait, c'est juste un vêtement qui vous va bien et qui vous magnifie.

QUELS SONT VOS PROCHAINS PROJETS POUR FUSALP ?

Nous travaillons sur la gamme urbaine qui représente 50% de notre chiffre d'affaires. Notre *best-seller*, c'est un manteau de ville pour homme. Notre objectif est d'agrandir cette collection pour inciter nos clients à penser à nous à l'intersaison, par exemple, lorsque la technicité apporte une vraie valeur ajoutée au confort du quotidien. Et puis, nous travaillons sur le développement géographique à l'international, avec un gros enjeu sur les États-Unis où nous avons ouvert trois boutiques en 2024, et en Corée du Sud, qui est pour nous un marché prescripteur pour exister dans toute l'Asie. On se projette également en 2030 puisque les Jeux Olympiques d'hiver se passeront chez nous, dans les Alpes. C'est pour nous un enjeu très fort.

PENSEZ-VOUS QUE VOS ENFANTS TRAVAILLERONT À VOS CÔTÉS ?

Aujourd'hui, mes enfants ont 16 et 13 ans et j'adorerais travailler avec eux plus tard. Mais je pense que le plus important à leur transmettre, et c'est d'ailleurs ce qui caractérise ma famille, c'est l'entrepreneuriat, les valeurs du travail et le goût de l'effort. Ce n'est pas une obligation d'entreprendre à tout prix, mais on se doit au moins d'entreprendre sa vie.

« Nous sommes à moitié savoyards par notre maman et le ski est un sport de notre enfance, donc avec mon frère, nous avons tout de suite été interpellés par la marque Fusalp »



LA GAMME URBAINE REPRÉSENTE 50% DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE FUSALP

WITH THE ACQUISITION OF FUSALP, IN 2014, YOU DECIDED TO RUN A BUSINESS YOURSELF.

After Lacoste was sold, my brother Philippe and I were casting about for a new project. That's when we instantly fell in love with Fusalp! We were immediately drawn to the brand because we are half-Savoyard on our mother's side and grew up on the slopes. Above all, along with my sister-in-law, Artistic Director Mathilde Lacoste, we immediately grasped the incredible potential in reinventing that heritage brand for today by drawing on its DNA. At that time, technical clothing was just beginning to find its way into the urban environment. Today, we're seeing more and more high-performance pieces in the city. That dialogue between technical materials and elegance spoke to us right away.

HOW DO YOU DEFINE QUALITY FOR A SKI CLOTHING BRAND?

Quality is the result of the work you put into the product. We have a research and development laboratory that conducts 12,000 tests a year on materials and how they are assembled, to fulfil our promise of protection and warmth along with a streamlined silhouette. Fusalp's whole identity is linked to the architecture of the garment. Our products, jackets, clothing and trousers are guaranteed for five years and can be repaired for life. We are truly committed to that; it's essential for us.

“As we are half Savoyard on our mother’s side and grew up skiing, we were immediately drawn to the Fusalp brand”

HOW WOULD YOU DESCRIBE THE FUSALP STYLE?

Fusalp silhouettes are designed to be timeless and flattering. We have our own in-house design studio, which is quite rare in our industry, and our patternmakers come from Haute Couture to ensure that pieces are assembled as elegantly as possible and that we achieve that “twist”, a unique blend of style and technical expertise. Our added value is found in things you can't see, like thermoregulation and breathability. What you do see is clothing that fits beautifully and makes you look great.

WHAT ARE YOUR NEXT PROJECTS FOR FUSALP?

We are currently working on our urban line, which accounts for 50% of turnover. Our bestseller is a men's city coat. Our goal is to expand this collection to encourage our customers to think of us during the off-season, for example, as technical features add real value to everyday comfort. We are also working on international expansion, with a major focus on the United States, where we opened three stores in 2024, and on South Korea, a key market for us in terms of establishing a presence across Asia. We are also looking ahead to 2030, when the Winter Olympics will be held in the French Alps. That will be a very important event for us.

DO YOU THINK YOUR CHILDREN WILL JOIN THE FAMILY BUSINESS?

My children are now 16 and 13, so while I would love to work with them in the future, I think the most important thing to pass on to them — and this is a family trait — is entrepreneurship, the value of working hard and a taste for achievement. It's not about being an entrepreneur at all costs, but we do owe it to ourselves to be the entrepreneurs of our own lives.



FUSALP POSSÈDE SON PROPRE ATELIER DE MODÉLISME INSTALLÉ AU CŒUR DES BUREAUX PARISIENS.



VÉRONIQUE GILLARDEAU, COGÉRANTE DES HUÎTRES GILLARDEAU
STÉPHANIE DE BOÜARD-RIVOAL, DIRIGEANTE D'ANGELUS

ENTRETIEN CROISÉ

BÂTISSEUSES DU TEMPS

Building the Future



Texte
ALICE COUTANCEAU

Photographies
LES HUÎTRES GILLARDEAU ; FLORENT LARRONDE

Véronique Gillardeau raconte avoir quitté, non sans nostalgie, une boutique de luxe avenue Montaigne pour débarquer par amour en Charente-Maritime, un beau matin d'octobre 1998. Presque trois décennies plus tard, elle représente toujours la quatrième génération à œuvrer au sein de la maison Gillardeau. De son côté, Stéphanie de Boüard-Rivoal incarne avec engagement la huitième génération à Angelus. Toutes deux poursuivent et transcendent l'œuvre familiale, avec humilité et passion.

Véronique Gillardeau recounts, with a tinge of nostalgia, leaving a job in luxury on the Avenue Montaigne to follow love to the Charente-Maritime region one beautiful morning in October 1998. Almost three decades later, she continues to represent the fourth generation to work at Maison Gillardeau. Stéphanie de Boüard-Rivoal, for her part, is the committed representative of the eighth generation at Angelus. Both women continue to forge ahead and transcend the family business with humility and passion.

LES HÙÎTRES DE LA MAISON GILLARDEAU SONT CONSIDÉRÉES COMME DES JOYAUX CULINAIRES TANDIS QUE ANGELUS EST RECONNU COMME L'UN DES FLEURONS DES GRANDS CRUS FRANÇAIS. QUELLES ÉTAPES DE PRODUCTION, NÉCESSITANT LE PLUS DE PRÉCISION ET DE SAVOIR-FAIRE DANS LE GESTE, JUGEZ-VOUS UNIQUES ET IRREMPLAÇABLES ?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : Notre production est réalisée à 90% à la main, du tournage des poches ostréicoles à l'emballage des huîtres, en passant par le tri et le contrôle. Les poches sont tournées jour et nuit à chaque marée, c'est-à-dire entre une heure et demie et trois heures d'intervalle. Sans ce geste, l'huître aurait tendance à hiberner et à ne pas se nourrir, alors on la réveille constamment en la tournant. C'est un geste très sportif, mine de rien ! Les tables ostréicoles sont basses et les poches pèsent environ 15 kilos. Il faut les tourner rapidement, dans une position qui sollicite énormément le dos et les genoux, les pieds dans la vase.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Dans l'élaboration de grands vins, c'est pratiquement à la vigne que tout se joue. Même si, évidemment, le travail de chais a la capacité de sublimer ou d'altérer le fruit de l'œuvre des vignerons. L'étape la plus cruciale, celle qui requiert le plus de précision, de compétences et d'expérience, sera la taille hivernale, qui va en partie déterminer l'abondance et la qualité de la récolte, tout en ayant une incidence sur les années futures.

« Les poches sont tournées jour et nuit à chaque marée. Sans ce geste, l'huître aurait tendance à hiberner et à ne pas se nourrir, alors on la réveille constamment en la tournant »

VÉRONIQUE GILLARDEAU



GILLARDEAU ET ANGELUS SONT DEUX MAISONS FAMILIALES QUI CULTIVENT UN ARTISANAT SÉCULAIRE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. COMMENT PRÉSERVER CET HÉRITAGE ?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : Mon fils de 23 ans a rejoint Gillardeau. Il représente la cinquième génération au sein de la maison, et chacune a vraiment amené son petit truc : la première faisait des huîtres vertes plates de Marennes ; la deuxième a plutôt développé la verte creuse. Mon beau-père a eu l'idée de produire dans une zone vierge à l'époque, la Normandie, et de déposer son nom. Puis, Thierry, mon ex-mari avec qui je suis associée, a eu le flair de partir produire dans des parcs à l'étranger. Aujourd'hui, nous avons à cœur de rester proches de nos clients, qu'ils puissent nous appeler directement pour passer une commande sans forcément devoir passer par une application. Et nous préservons une clientèle « traditionnelle » de restaurateurs, traiteurs, poissonniers, etc.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : C'est un exercice bien délicat que ne favorise pas le climat fiscal français ni la législation sur les successions. Ces deux paramètres conduisent souvent à la vente « contrainte » de beaucoup d'entreprises familiales quand il faut régler un impôt très lourd et que la valorisation d'une entreprise est décorrélée de ses résultats économiques ! Il faudrait que le législateur se penche sérieusement sur la question pour favoriser la transmission à coût raisonnable d'un patrimoine social, familial et culturel plutôt que financier. Les petites et moyennes entreprises sont le ciment économique et social de ce pays. Quand elles souffrent, c'est toute la structure sociale du pays qui en pâtit également.



“The bags are turned day and night with each tide. Without that action, the oysters would tend to hibernate and not feed, so we constantly wake them up by turning them”

VÉRONIQUE GILLARDEAU

GILLARDEAU AND ANGELUS ARE TWO FAMILY BUSINESSES THAT CULTIVATE CENTURIES-OLD CRAFTSMANSHIP PASSED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION. HOW DO YOU PRESERVE THAT HERITAGE?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : My 23-year-old son has joined Gillardeau, representing the fifth generation in the family business, and each generation has really brought something special to the table : the first generation produced flat green oysters from Marennes, while the second developed the green cupped oyster. My father-in-law had the idea of producing oysters in what was then an untouched area, Normandy, and registering the family name. Then Thierry, my ex-husband and business partner, had the foresight to start producing in parks abroad. Today, we are committed to staying close to our customers, so that they can call us directly to place an order without necessarily having to go through an app. And we maintain a 'traditional' clientele of restaurateurs, caterers, fishmongers, etc.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : It's a very delicate exercise, which is not facilitated by the French tax climate or inheritance legislation. Those two factors often lead to the 'forced' sale of many family businesses when it comes time to pay hefty taxes or when the valuation of a business is disconnected from its economic performance! Legislators need to take a serious look at this issue to promote the reasonable transfer of social, family and cultural heritage rather than consider them as mere financial assets. Small and medium-sized enterprises are the economic and social glue of this country. When they suffer, the entire social structure of the country suffers as well.

MAISON GILLARDEAU OYSTERS ARE CONSIDERED CULINARY GEMS, WHILE ANGELUS IS RECOGNISED AS ONE OF THE JEWELS AMONG GREAT FRENCH WINES. WHICH STAGES OF PRODUCTION, REQUIRING THE GREATEST PRECISION AND EXPERTISE, DO YOU CONSIDER UNIQUE AND IRREPLACEABLE?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : 90% of our production is done by hand: from turning the oyster bags to sorting, checking and packaging the oysters. The bags are turned day and night with each tide, meaning at intervals of between an hour and a half and three hours. Without that action, the oysters would tend to hibernate and not feed, so we constantly wake them up by turning them. It's actually quite strenuous work! The oyster tables are low, and the bags weigh around 15 kilos (33lbs). They must be turned quickly, in a position that puts a lot of strain on the back and knees, with your feet in the mud.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : When it comes to producing great wines, everything is essentially determined in the vineyard. Even if, of course, the work carried out in the cellar has the power to enhance – or alter – the fruit of the winegrowers' labour. The most critical stage, requiring the greatest precision, skill and experience, is winter pruning, which will partly determine the abundance and quality of the harvest, while also having an impact on years to come.



« Ma définition du terroir ?
C'est pour moi une équation dont
certaines variables (nature des sols,
matériel végétal, exposition, climat,
influences humaines et animales)
sont en mutation constante, et dont
le résultat est toujours juste mais
jamais strictement reproductible »

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL

STÉPHANIE, VOUS AVEZ RACHETÉ LES PARTS DE VOTRE PÈRE HUBERT DE BOÛARD DE LAFOREST ET REPRIS LES RÊNES DE CHÂTEAU ANGELUS EN 2012. VÉRONIQUE, VOUS AVEZ REJOINT L'AVENTURE GILLARDEAU EN 1998 ET REPRIS LA DIRECTION DE LA MAISON BLANC, CLIENT HISTORIQUE DE LA MAISON GILLARDEAU, EN 2019. QU'AVEZ-VOUS INSUFFLÉ DÈS VOTRE ARRIVÉE DANS VOS UNIVERS PROFESSIONNELS RESPECTIFS ? COMMENT POURSUIVEZ-VOUS LE RÉCIT DE CES MAISONS EMBLÉMATIQUES ?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : J'ai rapidement développé l'export, qui représente aujourd'hui 60% des ventes chez Gillardeau. Nous avons démarré avec la Chine, en remplissant les avions de transport de marchandises qui repartaient à vide vers Shanghai. Aujourd'hui, nous exportons dans quasiment tous les pays, sauf le Brésil et les États-Unis, faute d'accord commercial. Après, bien sûr, il y a aussi toutes les filiales à travers l'Europe. Je me suis rapidement rendue compte que si l'on ne va pas chercher un peu plus loin, le risque est de se faire dépasser. Ensuite, j'ai racheté la maison Blanc en 2019, qui était un client historique de Gillardeau, notre plus gros distributeur d'huîtres à Paris. En 2021, j'ai racheté un producteur d'escargots, la maison Courbeyre, une entreprise qui a plus de cent ans d'existence. Et pour acquérir une force de frappe sur la vente de poisson, je me suis associée en 2024 avec le groupe familial Mericq. Enfin, dernièrement, nous avons racheté les Parcs de l'Impératrice de Joël Dupuch.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Je pense que tout dirigeant arrive avec une vision qui lui est propre, à laquelle il va s'efforcer de faire adhérer le plus grand nombre de collaborateurs et d'actionnaires. En ce qui me concerne, j'avais à cœur de développer l'entreprise, de lui donner une nouvelle dimension et de porter encore plus haut la notoriété et l'attractivité d'Angelus. J'ai apporté, outre mon enthousiasme et mon énergie, des méthodes de travail différentes, une structure hiérarchique élargie et une volonté d'excellence sans compromis. La poursuite du « récit » se fait assez naturellement, puisque je m'inscris dans un schéma de filiation qui fait de moi la « continuatrice » de l'œuvre de mon père. Et si je le fais avec une sensibilité qui m'est propre, je marche tout de même dans ses pas, avec d'ailleurs une infinie reconnaissance.

LE VIN ET LES HUÎTRES ONT EN COMMUN L'INFLUENCE DU TERROIR ET DU MERROIR QUI FAÇONNENT LEUR GOÛT ET LEUR CARACTÈRE. POUVEZ-VOUS DÉCRIRE CETTE SIGNATURE LOCALE ? EN QUOI CET ANCRAGE GÉOGRAPHIQUE EST-IL INHÉRENT À LA QUALITÉ DU PRODUIT ?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : Le merroir est très important, on ne peut pas produire les huîtres n'importe où, n'importe comment. Nous ne produisons plus en Charente-Maritime, mais dans des sites complètement vierges de toute pollution humaine en Normandie et à travers l'Europe – Irlande, Ecosse, Portugal. Par ailleurs, nous n'exploitons qu'un tiers de nos parcs, ce qui nous permet de garder tout le plancton nécessaire. Nous surveillons en permanence la salinité et la concentration en oxygène des eaux de nos bassins afin d'assurer des conditions idéales pour le bien-être et la croissance des huîtres. Des analyses et tests récurrents de l'eau sont effectués plusieurs fois par jour. Nous veillons à ce qu'il n'y ait pas de surproduction, et nous pratiquons la technique de la pousse en claire, avec très peu de densité dans les poches et beaucoup d'étalage sur les parcs.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Voilà une question à la fois délicate et complexe. Délicate d'abord, parce que la question du terroir n'est pas un concept validé scientifiquement. Il recouvre des dizaines d'interprétations différentes, et il n'y a pas de consensus clair à ce sujet. Complexe ensuite, parce qu'une infinité de paramètres qui entrent en compte en compliquent la lecture, l'analyse et la compréhension. Vous voulez ma définition du terroir ? C'est pour moi une équation dont certaines variables (nature des sols, matériel végétal, exposition, climat, influences humaines et animales) sont en mutation constante, et dont le résultat est toujours juste mais jamais strictement reproductible.



STÉPHANIE, YOU BOUGHT OUT YOUR FATHER HUBERT DE BOÛARD DE LAFOREST'S SHARES AND TOOK OVER THE REINS OF CHÂTEAU ANGELUS IN 2012. VÉRONIQUE, YOU JOINED THE GILLARDEAU ADVENTURE IN 1998 AND TOOK OVER THE MANAGEMENT OF MAISON BLANC, A LONG-STANDING CLIENT OF MAISON GILLARDEAU, IN 2019. WHAT DID YOU BRING TO YOUR RESPECTIVE PROFESSIONAL WORLDS WHEN YOU ARRIVED? HOW ARE YOU CONTINUING THE STORY OF THESE ICONIC HOUSES?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : I quickly developed export, which now accounts for 60% of Gillardeau's sales. We started with China, filling cargo planes that were returning empty to Shanghai. Today, we export to almost every country except Brazil and the United States, due to a lack of trade agreements. Then, of course, there are all the subsidiaries across Europe. I quickly realised that if we didn't look a little further afield, we risked being overtaken. Then, in 2019, I bought Maison Blanc, which was a long-standing customer of Gillardeau and our largest oyster distributor in Paris. In 2021, I bought a snail producer, Maison Courbeyre, a company that has operated for more than 100 years. And to build a presence selling fish, I joined forces with the family-owned group Mericq in 2024. Lastly, we recently bought Joël Dupuch's Parcs de l'Impératrice.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : I believe that every leader arrives with his or her own vision, which they strive to get as many employees and shareholders as possible to believe in. In my case, I was committed to developing the company, taking it to a new level and further enhancing Angelus' reputation and attractiveness. In addition to my enthusiasm and energy, I brought with me different working methods, a broader hierarchical structure and an uncompromising commitment to excellence. The rest of the 'story' came quite naturally, as I am part of a lineage that makes me the 'continuator' of my father's work. And while I do so with my own sensibility, still I follow in his footsteps, with infinite gratitude.

“Would you like my definition of terroir?
For me, it is an equation in which certain
variables (soil type, plant material,
exposure, climate, human and animal
influences) are constantly changing, and
the result is always accurate but never
strictly reproducible”

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL



WINE AND OYSTERS SHARE THE INFLUENCE OF *TERROIR* AND *MERROIR*, WHICH SHAPE THEIR TASTE AND CHARACTER. CAN YOU PLEASE DESCRIBE THAT LOCAL SIGNATURE? HOW IS A GEOGRAPHICAL ANCHORING INHERENT TO THE QUALITY OF THE PRODUCT?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : The *merroir* is very important; you can't produce oysters just anywhere, any old how. We no longer produce in Charente-Maritime, but in sites completely free from human pollution in Normandy and across Europe – in Ireland, Scotland, and Portugal. Furthermore, we only use a third of our parks, which allows us to preserve all the necessary plankton. We constantly monitor the salinity and oxygen concentration of the water in our basins to ensure ideal conditions for the oysters' well-being and growth. Water tests and analyses are carried out several times a day. We ensure that there is no overproduction, and we use the '*pousse en claire*' technique, with very low density in the bags and plenty of space in the parks.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : This is a delicate and complex question. First, delicate because the concept of *terroir* has not been scientifically validated. It encompasses dozens of different interpretations, and there is no clear consensus on the subject. Secondly, complex because an infinite number of parameters come into play, complicating its interpretation, analysis and understanding. Would you like my definition of *terroir*? For me, it is an equation in which certain variables (soil type, plant material, exposure, climate, human and animal influences) are constantly changing, and the result is always accurate but never strictly reproducible.



LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE GAGNE DU TERRAIN SUR LA TERRE ET LES OCÉANS, AVEC TOUTES LES CONSÉQUENCES QUE NOUS CONNAISSONS MALHEUREUSEMENT SUR NOTRE ENVIRONNEMENT. QUEL EST L'IMPACT DE CE CHANGEMENT SUR VOS VINS ET VOS HUÎTRES ? COMMENT ANTICIPER CE DÉRÈGLEMENT ?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : Depuis quelques années, avec la chaleur, les huîtres sont beaucoup plus fragiles. Les variations de température font que l'huître se met à hiberner et peut éventuellement mourir. Cela rend la production plus compliquée. Nous avons installé une sorte de thalassothérapie à la maison Gillardeau dans des bassins dédiés, pour maintenir au maximum la température et éviter les chocs thermiques. On sort l'huître du parc et on la met dans une eau tempérée, avec le même taux de sel pour qu'elle soit le moins perturbée possible.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : L'impact sur le vin à Bordeaux est plutôt positif puisque le degré supplémentaire gagné en trente ans se traduit par un nombre croissant de grands millésimes. Il y a 40 ans, nous avions un à deux grands millésimes par décennie ; nous en avons à présent quatre à cinq. Nous anticipons ce phénomène en adaptant nos pratiques culturelles (taille, choix des porte-greffes, palissage, éclaircissage, effeuillage) aux conditions climatiques. De manière générale, nous avons une approche globale de notre empreinte sur l'environnement que nous nous évertuons à limiter de bien des manières. Enfin, le réchauffement climatique est une des manifestations d'un changement de cycle climatique, qui se traduit pour le vigneron par des conditions météorologiques extrêmes et récurrentes : grêle, gel, pluies intenses, sécheresse, épisodes caniculaires.

EN 2014, VÉRONIQUE GILLARDEAU, VOUS AVEZ L'IDÉE DE FAIRE GRAVER UN « G » AU LASER SUR VOS HUÎTRES, TANDIS QU'ANGELUS GRAVE SON NOM SUR SES BOUTEILLES POUR SE PROTÉGER DE LA CONTREFAÇON. PROTÉGER UN PRODUIT, EST-CE UNE MANIÈRE DE PRÉSERVER VOTRE SAVOIR-FAIRE ?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : Nous déployons énormément de moyens sanitaires pour garantir à 200% qu'on ne tombe pas malade avec nos huîtres à cause du norovirus. Nous ne voulions surtout pas gérer les plaintes à cause d'huîtres qui n'étaient pas les nôtres ! Par ailleurs, je viens à l'origine du milieu du prêt-à-porter de luxe et j'ai toujours voulu retrouver ces codes, insuffler un côté féminin au produit. J'ai fait appel à un ingénieur pour la gravure, et ce qui est amusant, c'est que les ventes ont immédiatement progressé de 18%. Le brevet nous appartient, la gravure du « G » est protégée partout dans le monde.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : Cela protège davantage l'image et la réputation d'une maison que son savoir-faire, que l'on ne peut, par définition, pas contrefaire. Il s'agit de garantir au client l'expérience qu'il est en droit d'attendre et de nourrir la confiance que le consommateur accorde à une maison ou à un nom.



GLOBAL WARMING IS GAINING GROUND ON LAND AND IN THE OCEANS, WITH ENVIRONMENTAL CONSEQUENCES THAT, UNFORTUNATELY, HAVE BECOME ALL TOO FAMILIAR. HOW IS THIS CHANGE AFFECTING YOUR WINES AND OYSTERS? HOW CAN YOU ANTICIPATE SUCH DISRUPTION?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : In recent years, with the heat, oysters have become much more fragile. Temperature variations cause the oyster to hibernate and eventually die. This makes production more complicated. At Gillardeau, we have installed a kind of thalassotherapy in dedicated basins to maintain the temperature as much as possible and avoid thermal shocks. We take the oysters out of the park and put them in temperate water with the same salt content to disturb them as little as possible.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : The impact on Bordeaux wines has been largely positive, as the additional degree gained over 30 years has resulted in an increasing number of great vintages. Forty years ago, we had one or two great vintages per decade; we now have four or five. We anticipate this phenomenon by adapting our growing practices (pruning, choice of rootstocks, trellising, thinning, leaf removal) to climatic conditions. In general, we take a comprehensive approach to our environmental footprint, which we strive to limit in many ways. Finally, global warming is one of the manifestations of a change in the climate cycle, which for winegrowers translates into extreme and recurring weather conditions: hail, frost, heavy rain, drought and heatwaves.

IN 2014, VÉRONIQUE GILLARDEAU, YOU HAD THE IDEA OF LASER ENGRAVING A 'G' ON YOUR OYSTERS. MEANWHILE, ANGELUS ENGRAVES ITS NAME ON ITS BOTTLES TO PROTECT AGAINST COUNTERFEITING. IS PROTECTING A PRODUCT A WAY OF PRESERVING EXPERTISE?

VÉRONIQUE GILLARDEAU : We employ extensive sanitary measures to guarantee 200% that our oysters will not cause illness due to norovirus. We certainly did not want to have to deal with complaints about oysters that were not ours! Moreover, I originally worked in the luxury ready-to-wear sector, and I always wanted to bring those codes back, to bring the product a feminine touch. I called in an engineer for the engraving, and the funny thing is that sales immediately increased by 18%. We own the patent, and the 'G' engraving is protected worldwide.

STÉPHANIE DE BOÛARD-RIVOAL : It protects a company's image and reputation more than its expertise, which, by definition, cannot be counterfeited. It is about guaranteeing customers the experience they are entitled to expect and nurturing the trust that consumers place in a maison or name.

An aerial photograph of a vineyard, showing neat rows of grapevines stretching across the landscape. A central path or road cuts through the vines, and a small cluster of trees is visible on the right side. The lighting creates strong shadows, emphasizing the texture of the vines and the layout of the field.

DESTINA TIONS



BALADE ROUTIÈRE EN CHAMPAGNE

A leisurely drive through Champagne



Texte
PROPOS RECUEILLIS PAR ALICE COUTANCEAU

C'est à bord d'une BMW Série 4 Cabriolet, décapotable sportive et élégante devenue emblématique dans la gamme du constructeur allemand, que nous avons sillonné la Champagne, cheveux au vent. Au fil des kilomètres, les routes bucoliques des vignobles champenois dévoilent les coteaux, maisons et caves inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Une promenade routière de Reims à Avize en passant par Ambonnay qui allie culture, gastronomie, œnologie et plaisir de conduite.

It was aboard a BMW 4 Series Cabriolet, the sporty and elegant convertible that has become the German carmaker's emblem, that we crisscrossed the Champagne region, wind in our hair. Mile after mile, the bucolic roads through Champagne's vineyards revealed hills, houses and cellars that figure on UNESCO's World Heritage list. The road trip, from Reims to Avize via Ambonnay, blended culture, gastronomy, wine appreciation and the sheer pleasure of driving.



REIMS, « CITÉ DES SACRES »

Comment ne pas démarrer notre promenade champenoise par la capitale de la région : Reims s’érige fièrement au cœur de la Champagne. Là, sous la voûte majestueuse de la cathédrale Notre-Dame, chef-d’œuvre de l’architecture gothique, la quasi-totalité des rois de France ont reçu l’onction divine et trouvé leur couronnement, tissant un lien indéfectible entre pouvoir et foi. La nef s’étire vers un ciel symbolique. Un kaléidoscope entre par les grandes verrières et la rosace de douze mètres de diamètre, composée de plus de 3 000 pièces de verre. Dans le chœur, les vitraux contemporains de Marc Chagall dialoguent avec l’art médiéval, mêlant modernité et mystère divin.

LES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

Continuons notre route entre craie et lumière, là où les grandes maisons de champagne sont concentrées dans deux zones principales de Reims : Boulevard Lundy, l’avenue historique en centre-ville, et la Colline Saint-Nicaise, classée Unesco, où se trouvent les anciennes crayères. Citons Veuve Clicquot, ou comment Barbe-Nicole, veuve et visionnaire, transforma un deuil en empire. Elle créa le premier champagne millésimé, inventa la table de remuage et fit parvenir ses bouteilles jusqu’aux palais russes. Ruinart, éclat et transparence. Dans les crayères gallo-romaines de Reims, c’est la plus ancienne maison de champagne, fondée en 1729. Mais dans ses flacons, c’est la modernité qui rayonne avec pour signature, le Chardonnay, cristallin, fuselé. Krug, l’art du détail absolu. Chaque parcelle est vinifiée séparément, le vin est assemblé avec une exigence folle. Les notes grillées, de brioche, de noisette, subliment ces cuvées de prestige. Taittinger, maison familiale résolument tournée vers le raffinement, est une ode au Chardonnay : finesse, droiture, fraîcheur. Dans sa cuvée iconique « Comtes de Champagne », la Côte des Blancs révèle sa splendeur. Les grandes maisons de champagne ne font pas que produire un vin, elles racontent le temps suspendu, l’éphémère célébré, la mémoire ancrée dans la pierre et la craie.

LE 3, LE TOUT NOUVEAU LIEU DE LA MAISON THIÉNOT AU CŒUR DE REIMS

Notre balade rémoise nous mène à une maison plus récente mais tout aussi emblématique : la Maison Thiénot qui incarne l’élégance contemporaine du champagne. Fondée en 1985 par Alain Thiénot et aujourd’hui dirigée par ses enfants, Garance et Stanislas, elle célèbre 40 ans d’excellence avec l’ouverture d’un lieu unique au cœur de Reims : *Le 3* se niche dans une charmante ruelle piétonne du centre historique, au 3 rue du Marc. La famille Thiénot propose une expérience œnotouristique inédite mêlant patrimoine, innovation et art de vivre. Nous avons arpenté les 5 000 m² baignés de clarté pour y découvrir un parcours immersif, des caves historiques, une cuverie monumentale et une vinothèque. Au dernier étage, un bar à champagne et son jardin suspendu offrent une vue imprenable sur les toits de Reims et son illustre cathédrale. *Le 3* abrite aussi un boutique-hôtel avec spa, 12 chambres raffinées et une suite avec terrasse privative.

LA GRANDE GEORGETTE

Nous ne pouvions quitter Reims sans nous attabler à La Grandeorgette, restaurant emblématique de la ville situé dans l’ancienne caserne de pompiers. Ce bâtiment de style industriel du début du XX^{ème} siècle – avec vue imprenable sur Notre-Dame – a inauguré en 2019, un hôtel-spa (unique 5 étoiles au cœur de Reims) et restaurants. La Grandeorgette doit son nom à une tradition des années 20 : on baptisait alors la grande échelle de la caserne du prénom de l’épouse du capitaine des pompiers. Le chef Julien Raphanel, récompensé par le Trophée Jeune Talent du Gault&Millau 2023, propose une cuisine créative et en harmonie avec les saisons. Terrasse idéale pour déguster une coupe de champagne servi en jéroboam.



VISITE DES CAVES DU N°3 DE THIÉNOT

LE 3: MAISON THIÉNOT'S BRAND-NEW VENUE IN THE HEART OF REIMS

Our stroll through Reims leads us to a more recent but equally emblematic house: Maison Thiénot, which embodies the contemporary elegance of champagne. Founded in 1985 by Alain Thiénot and now run by his children, Garance and Stanislas, it celebrated 40 years of excellence by opening a unique venue in the heart of Reims: *Le 3* is nestled in a charming pedestrian alley in the historic centre, at 3 rue du Marc. The Thiénot family offers an unprecedented wine tourism experience blending heritage, innovation and French *art de vivre*. We explored the 5,000 square meters bathed in natural light to experience an immersive journey and visit historic cellars, a monumental winery and a wine library. On the rooftop, a champagne bar and garden offer breathtaking views over Reims and its celebrated cathedral. *Le 3* also houses a boutique hotel and spa, featuring 12 elegantly appointed rooms and a suite with private terrace.

LA GRANDE GEORGETTE

We couldn't leave Reims without taking a table at La Grandeorgette, the city's emblematic restaurant housed in the former fire station. This early 20th-century industrial building – with stunning views of Notre-Dame – opened in 2019 as a hotel-spa (the only five-star establishment in the heart of Reims) with restaurants. La Grandeorgette takes its name from a 1920s tradition: the fire station's great ladder was christened with the given name of the fire captain's wife. Chef Julien Raphanel, winner of the 2023 Gault&Millau Young Talent Trophy, focuses on creative, seasonal cuisine, and the terrace provides a perfect setting for savouring a glass of champagne served from a jeroboam.



LÉGENDE LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET

LE JARDIN DES CRAYÈRES : L'ART DE LA BRASSERIE EN PLEINE NATURE

Les Crayères, un des fleurons de Relais & Châteaux, a été élu à plusieurs reprises plus bel hôtel du monde. Perché sur la colline Saint-Nicaise, le Domaine s’élève au sein d’un parc classé. Le Château dévoile un panorama saisissant sur la ville, embrassant la Basilique Saint-Rémi, la cathédrale et la Montagne de Reims. Dans ce cadre majestueux, il y a bien sûr le Restaurant Le Parc, deux étoiles au Guide Michelin, qui incarne la haute gastronomie française sous la houlette du chef Christophe Moret ; mais également la brasserie Le Jardin, table à l’ambiance conviviale où nous avons eu la chance de déjeuner. Christophe Moret insufflé une cuisine spontanée, calquée sur la cueillette locale, avec de belles pièces à partager pour la convivialité.



AVIZE ET AMBONNAY, DIALOGUE ENTRE DEUX GRANDS CRUS

Nous poursuivons notre route vers Avize et Ambonnay, deux entités distinctes, deux âmes de Champagne. L'une est la grâce du Chardonnay, la pureté minérale des blancs de blancs ; l'autre, la texture et la profondeur du Pinot Noir, enveloppée d'histoire et d'architecture médiévale.

AVIZE, SOUFFLE CHAUD DES CRAIES ET VILLAGE DE CARACTÈRE

Au cœur de la Côte des Blancs, Avize s’élève tout en distinction. Classé Grand Cru, ce village d’environ 1 750 habitants se déploie au milieu de ses 270 hectares de vignoble exclusivement plantés en Chardonnay. C’est là que des maisons emblématiques comme Jacques Selosse, Agrapart & Fils ou De Sousa façonnent des blancs de blancs d’une précision rare, sculptés dans la profondeur saline du terroir. Flâner dans Avize, c’est croiser le menhir de la « Haute Borne », vestige néolithique classé, promesse ancienne d’un terroir intemporel, mais aussi l’église Saint Nicolas, le château Desbordes ou encore la fontaine de style rococo du lycée viticole.

AMBONNAY, INTENSITÉ DU PINOT NOIR ET MAJESTÉ DES COTEAUX

Quelques kilomètres plus à l’est, sur les pentes de la Montagne de Reims, Ambonnay déploie l’autre versant du Grand Cru champenois. Ses 384 hectares de vignes, majoritairement plantées en Pinot Noir et en quantité plus modeste en Chardonnay, donnent des vins d’envergure et de structure. Egly-Ouriet, Bérèche & Fils, Marguet... produisent des champagnes profonds, vigneux et taillés pour la garde. Les coteaux nord ouest, perchés entre 120 et 220 mètres, captent la lumière, favorisent un microclimat favorable et façonnent un Pinot Noir dense, puissant et profond.

AVIZE AND AMBONNAY: A CONVERSATION BETWEEN TWO GRANDS CRUS

We continue our journey towards Avize and Ambonnay, two distinct entities, two souls of Champagne. One embodies the grace of Chardonnay, the mineral purity of *blancs de blancs*; the other, the texture and depth of Pinot Noir, enveloped in history and medieval architecture.

AVIZE: A QUIANT VILLAGE WITH THE GENTLE WARMTH OF CHALK

At the heart of the Côte des Blancs, Avize presides with distinction. Classified as Grand Cru, this village of approximately 1,750 inhabitants unfolds amidst 270 hectares of vineyard planted exclusively with Chardonnay. It is here that emblematic houses such as Jacques Selosse, Agrapart & Fils and De Sousa craft *blancs de blancs* of rare precision, sculpted from the saline depths of the terroir. Strolling through Avize one encounters the “Haute Borne” menhir, a listed Neolithic relic and ancient promise of timeless terroir. There is also the church of Saint-Nicolas, the Château Desbordes and the rococo-style fountain at the viticultural college.

AMBONNAY: THE INTENSITY OF PINOT NOIR AND MAJESTIC HILLSIDES

A few kilometres further east, on the slopes of the Montagne de Reims, Ambonnay illustrates the other side of Champagne Grand Cru. Its 384 hectares of vines, planted predominantly with Pinot Noir and more modestly with Chardonnay, yield wines of breadth and structure. Egly-Ouriet, Bérèche & Fils, and Marguet produce deep, complex champagnes made for ageing. The north-west slopes, perched between 120 and 220 metres, capture the light, foster a favourable microclimate and shape a Pinot Noir that is dense, powerful and profound.



LE JARDIN DES CRAYÈRES: THE ART OF THE BRASSERIE IN A LUSH GARDEN

Les Crayères, one of the jewels of Relais & Châteaux, has been voted the world's most beautiful hotel on several occasions. Perched on the hill of Saint-Nicaise, the estate stands amid a listed parkland. The Château commands a striking view of the city that embraces the Basilique Saint-Rémi, the cathedral and the Montagne de Reims. In this majestic setting, there is of course Restaurant Le Parc, winner of two Michelin stars for its French Haute Cuisine directed by Chef Christophe Moret; but there is also brasserie Le Jardin, a convivial spot where we had the good fortune to lunch. Christophe Moret's culinary style is spontaneous as it is based on local foraging, resulting in splendid dishes to share for conviviality's sake.



DE LA CAVE À L'ASSIETTE : LA GASTRONOMIE EN CHAMPAGNE

MAISON LALLEMENT, INSTITUTION GASTRONOMIQUE FAMILIALE

Prenons la route en direction de Tinqueux, à quelques encablures de Reims, où L'Assiette Champenoise fait figure d'institution. En 1975, Colette et Jean-Pierre Lallement fondent une auberge familiale. Aujourd'hui, l'histoire se perpétue sous la direction du chef étoilé Arnaud et de sa femme Magali, toujours en présence de Colette, la maman. Cet esprit de famille fait la fierté et l'identité de la maison, aujourd'hui portée au plus haut niveau – le restaurant gastronomique est triplement étoilé au Guide Michelin depuis 2014. L'Assiette Champenoise incarne un art de vivre où le goût juste, la simplicité et l'excellence se rejoignent. Car Arnaud Lallement revendique une cuisine de vérité autour du produit. Une langoustine rôtie à la seconde, escortée d'un jus de tête d'une précision millimétrée. Un turbot de ligne souligné par quelques légumes de la vallée de la Marne. Et la volaille de Bresse, d'une tendreté confondante, servie avec un jus brun... Les assiettes racontent la Champagne avec allure. La cave, quant à elle, propose des cuvées mythiques signées Seloisse ou Egly-Ouriel, jusqu'aux flacons plus secrets des vigneron artisans. Un trésor pour amateurs éclairés.



LE CHEF ARNAUD LALLEMENT



LÉGENDES PLAT LES AVISÉS

LES AVISÉS : LA CHAMPAGNE À TABLE, SANS FARD NI DÉTOUR

Plus au sud, à Avize, au cœur de la Côte des Blancs, une maison bourgeoise centenaire abrite une table authentique. Les Avisés, c'est l'histoire d'un lieu ouvert en 2011, pensé par Anselme Seloisse et son épouse Corinne comme un refuge pour amateurs de vins sincères et de cuisine lisible. La salle donne sur les coteaux de Chardonnay. La cave, construite comme une bibliothèque vivante, célèbre les vignerons qui façonnent la région, des cuvées Seloisse bien sûr, mais aussi les grandes signatures et les artisans d'initiés. En cuisine, Stéphane Rossillon signe une cuisine qui va à l'essentiel. Chaque plat se cale sur un vin, pensé comme un écho : un Avize Grand Cru aux notes crayeuses pour une langoustine délicatement rôtie, un rosé de saignée pour une pièce de veau tendre. Les Avisés ne cherchent pas l'effet, mais l'accord parfait entre la terre, la table et la cave.

BMW SÉRIE 4 CABRIOLET

LE SOUFFLE DU VENT ET LA PRÉCISION ALLEMANDE

Quel plaisir de conduire ce cabriolet sculptural ! Sur une route bordée de vignes, la BMW Série 4 Cabriolet affiche sa silhouette effilée avec une assurance naturelle. Plus basse, plus racée que jamais, elle affiche des lignes tendues, un capot long et un double haricot assumé. Capote souple en toile, élégante et légère, qui s'escamote en quelques secondes d'une simple pression. Le ciel s'ouvre, l'air glisse sur la peau, la route prend une autre dimension. À bord, le poste de conduite enveloppe sans enfermer : matériaux nobles, cuir grainé, finitions précises, écrans tactiles intuitifs. On retrouve la rigueur bavaroise, mais avec une touche de sensualité. La tenue de route ? Exemplaire. Même cheveux au vent, la Série 4 Cabriolet conserve ce qui fait la force de BMW : une direction incisive, un châssis qui dialogue avec le conducteur, une suspension capable de conjuguer sport et confort. Elle s'adresse à ceux qui aiment rouler pour le plaisir, savourer le temps d'une escapade, goûter la route comme on déguste un grand cru : avec précision et sans précipitation.



MAISON LALLEMENT

FROM THE CELLAR TO THE PLATE: GASTRONOMY IN CHAMPAGNE

MAISON LALLEMENT: A FAMILY-RUN GASTRONOMIC INSTITUTION

Let's take the road towards Tinqueux, a stone's throw from Reims, to L'Assiette Champenoise, a local institution. In 1975, Colette and Jean-Pierre Lallement founded a family inn. Today, the story continues under the direction of their son, Michelin-starred Chef Arnaud and his wife Magali, with his mother, Colette, still in the wings. This family spirit is this gastronomic restaurant's pride and identity, and it has long been elevated to the highest level, with three Michelin stars since 2014. L'Assiette Champenoise embodies an art of living where exquisite taste, simplicity and excellence converge. Arnaud Lallement champions a genuine cuisine composed around the ingredient. A langoustine roasted to the precise second, accompanied by a jus de tête of millimetric exactness. Line-caught turbot is enhanced by a few vegetables from the Marne valley. And astonishingly tender Bresse poultry is served simply, with a brown jus. Every dish speaks of Champagne with panache. The cellar, meanwhile, holds legendary cuvées bearing the signatures of Seloisse and Egly-Ouriel, right through to insider-secret bottles by artisan vignerons. A treasure for enlightened enthusiasts.

LES AVISÉS: CHAMPAGNE AT TABLE, MINUS THE FUSS

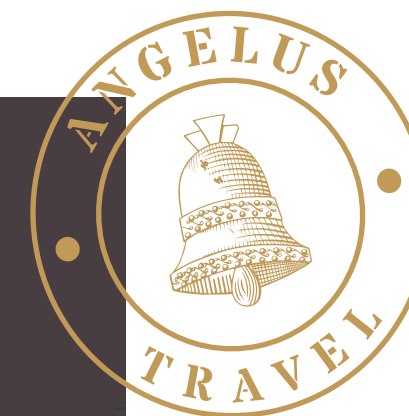
Further south, in Avize, at the heart of the Côte des Blancs, a century-old bourgeois house offers a truly authentic table. Les Avisés opened in 2011, the conceived by Anselme Seloisse and his wife, Corinne, as a refuge for lovers of honest wines and unpretentious cuisine. The dining room overlooks hills planted with Chardonnay. The cellar, composed like a living library, celebrates the vignerons who define the region, naturally with Seloisse blends, but also the grand signatures and insider-favourite artisanal wines. In the kitchen, Chef Stéphane Rossillon's cuisine gets straight to the point. Each dish is paired with a wine selected echo it: an Avize Grand Cru with chalky notes accompanies delicately roasted langoustine; a rosé de saignée complements tender veal. Les Avisés doesn't go for showiness, but rather perfect harmony between the land, the table and the cellar.

BMW 4 SERIES CABRIOLET

FREE AS THE WIND, WITH GERMAN PRECISION

What pleasure to drive this sculptural cabriolet! On a road surrounded by vineyards, the BMW 4 Series Convertible flaunts its streamlined silhouette with natural confidence. Lower to the ground and more pedigreed than ever, it is all taut lines, a long bonnet and an unapologetic double-kidney grille. An elegant, lightweight and supple canvas hood retracts in a flash at the touch of a button. The sky opens, the breeze caresses the skin, and the road takes on another dimension. The interior envelops without confining, with noble materials, grained leather, precise finishes, and intuitive touchscreens. Bavarian rigour meets a touch of sensuality. And roadholding? Exemplary. Even with the wind in your hair, the 4 Series Cabriolet retains BMW's signature strength: incisive steering, a chassis that communicates with the driver, and suspension capable of aligning sport and comfort. It will appeal to those who love driving for pleasure, savouring an escapade, and experiencing the road as one would wish to taste a *grand cru*: with precision and at leisure.





LES ADRESSES D'ANGELUS

THE ANGELUS
SELECTION

Illustration
FLOC'H

CAPELLA SHANGHAI, JIAN YE LI

Situé dans le domaine historique de Jian Ye Li, dans le district de Xuhui, Capella Shanghai est un resort urbain de 55 villas Shikumen et de 40 résidences de luxe. Il abrite le Capella Living Room, le spa primé Capella Wellness, le restaurant étoilé *Le Comptoir de Pierre Gagnaire* et The Gallery, qui accueille des enseignes haut de gamme.

Located in the Jian Ye Li heritage estate in Xuhui, Capella Shanghai is an urban resort with 55 Shikumen villas and 40 luxury residences. It features the Capella Living Room, the award-winning Capella Wellness, the Michelin-starred restaurant *Le Comptoir de Pierre Gagnaire*, and The Gallery with high-end brands.

N°480, JIANGUO WEST RD, XUHUI DISTRICT
WWW.CAPELLASHANGHAI.COM



AHN LUH ZHUJIAJIAO

Situé à Zhujiajiao, une ville historique de 1 700 ans dans le district de Qīngpu à Shanghai, l'hôtel Ahn Luh Zhujiajiao transporte ses visiteurs dans le passé. Son hall d'entrée prend place dans un ancien palais de justice Ming vieux de 600 ans, restauré dans le style « Wu Feng Lu », tandis qu'un théâtre de la dynastie Qīng abrite le reste de l'établissement.

Located in Zhujiajiao, a 1,700-year-old historic town in Shanghai's Qīngpu district, Ahn Luh Zhujiajiao offers guests a journey back in time. Its lobby occupies a restored 600-year-old Ming dynasty courthouse in the "Wu Feng Lu" style, while a Qīng dynasty theatre houses the rest of the property.

N°505, ZHUHU RD, QINGPU DISTRICT
WWW.AHNLUH.COM



THE BVLGARI HOTEL

Le Bvlgari Hotel Shanghai allie design moderne et architecture patrimoniale, avec une tour de 48 étages et l'ancien bâtiment de la Chambre de commerce de 1916, entièrement restauré. Avec ses 82 chambres spacieuses, ses restaurants étoilés, son vaste spa, sa salle de bal et ses jardins privés, l'établissement propose des services de luxe à quelques pas du Bund et des principaux sites culturels du centre-ville.

The Bvlgari Hotel Shanghai blends modern design with heritage architecture, featuring a 48-storey tower and the restored 1916 Chamber of Commerce building. With 82 spacious rooms, Michelin-starred restaurants, a large spa, a ballroom, and private gardens, it offers luxury services just a few steps away from the Bund and central cultural landmarks.

N°108, SHANXI NORTH RD, JING'AN DISTRICT
WWW.BVLGARIHOTELS.COM



MAISON LAMELOISE

Fondée en 1921 à Chagny, en France, la Maison Lameloise a exporté son héritage culinaire à Shanghai sous la direction du chef Éric Pras. Situé au 68^{ème} étage avec une vue spectaculaire sur le Bund, ce restaurant étoilé au Guide Michelin offre une expérience gastronomique française raffinée.

Founded in 1921 in Chagny, France, Maison Lameloise brought its culinary legacy to Shanghai under Chef Éric Pras. Located on the 68th floor with breathtaking views of the Bund, the one Michelin star restaurant offers a refined French dining experience.

68F, SHANGHAI TOWER, N°501.YINCHENG MIDDLE RD, PUDONG NEW DISTRICT
WWW.LAMELOISE.COM



8 ½ OTTO E MEZZO BOMBANA

Ouvert en 2012 par le célèbre chef italien Umberto Bombana, 8 ½ Otto e Mezzo Bombana Shanghai est dirigé par le chef exécutif Gabriele Delgrossi. Alliant cuisine italienne raffinée et produits locaux, le restaurant détient deux étoiles au Guide Michelin depuis 2017.

Opened in 2012 by renowned Italian Chef Umberto Bombana, 8 ½ Otto e Mezzo Bombana Shanghai is led by Executive Chef Gabriele Delgrossi. Known for refined Italian cuisine with local influences, the restaurant has held two Michelin stars since 2017.

6F, XIEJIN BUILDING, N°169, YUEMINGYUAN RD, BEIJING EAST RD
WWW.OTTOE MEZZOBOMBANA.COM





ENOTECA

Fondée au Japon en 1988, Enoteca est spécialisée dans la vente de vins au détail, en gros et en ligne à travers l'Asie. En Chine continentale, l'entreprise possède 15 boutiques, dont 6 à Shanghai dans des centres commerciaux prestigieux, et collabore avec plus de 200 producteurs issus de 12 pays, proposant plus de 2 400 références. Pour les passionnés de vin, l'aventure se poursuit.

Founded in Japan in 1988, Enoteca specializes in retail, wholesale, and online wine sales across Asia. In mainland China, it has 15 stores, including 6 in Shanghai in prestigious shopping malls, and works with more than 200 producers from 12 countries, offering over 2,400 labels. For wine enthusiasts, the journey continues.

L4-402, IAPM MALL, N°999 HUAIHAI ROAD, HUANGPU DISTRICT
WWW.ENOTECA.NET



PUDAO WINE SHOP

Fondé en 2009, Pudao Wine Shop est à la fois un bar à vins et un espace de vente comptant six adresses en Chine et plus de 80 000 membres. Avec plus de 1 000 références de vins du monde entier, l'enseigne propose des services de sommellerie et organise chaque année plus de 100 dégustations, dîners et expositions.

Founded in 2009, Pudao Wine Shop is a combined wine bar and retail venue with six locations in China and over 80,000 members. Offering more than 1,000 global wine selections, it provides expert sommelier services and hosts over 100 tastings, dinners, and exhibitions each year.

HOUSE 102, FERGUSON LANE, N°376 WU KANG ROAD, XUHUI DISTRICT, SHANGHAI
WWW.PUDAOWINES.COM



MUSÉE D'ART DU BUND OUEST

Conçu par David Chipperfield, le West Bund Museum est un lieu emblématique de la « Museum Mile », le long des rives du district de Xuhui. Véritable espace culturel ouvert, il invite le public à découvrir une grande diversité de formes artistiques et contribue au paysage culturel de la ville.

Designed by David Chipperfield, The West Bund Museum is a key venue in Shanghai's "Museum Mile" along the Xuhui riverside. It serves as an open cultural hub where the public can experience diverse art forms and contribute to the city's cultural landscape.

N°2600, LONGTENG AVENUE, XUHUI DISTRICT
WWW.WBMSHANGHAI.COM

JARDIN BOTANIQUE DE SHANGHAI

Situé dans le district de Xuhui, le Jardin botanique de Shanghai s'étend sur plus de 80 hectares et abrite environ 3 500 espèces et 6 000 variétés de plantes. Avec 24 zones spécialisées, dont un célèbre jardin de bonsaïs et une salle d'orchidées, il accueille des événements majeurs tel que le Salon international des fleurs de Shanghai et est membre du BGCI (Botanic Gardens Conservation International).

Located in Xuhui District, the Shanghai Botanical Garden spans over 80 hectares and houses around 3,500 species and 6,000 plant varieties. Featuring 24 specialized areas, including a renowned bonsai garden and orchid hall, it hosts major events such as the Shanghai International Flower Show and is a leading member of the BGCI (Botanic Gardens Conservation International).

997 LONGWU RD, XUHUI DISTRICT, SHANGHAI
WWW.SHBG.ORG





