



# SOMMELIERS INTERNATIONAL

[WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM](http://WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM)

BORDEAUX  
PRIMEURS  
2011

VINEXPO  
2011

WINE MBA  
EN AUSTRALIE

FRENCH WINES  
IN HONG KONG

LA PAULÉE  
DE NEW YORK



"WEB APP. S.I."



# LA PAULÉE DE NEW-YORK

## UN ÉVÉNEMENT UNIQUE EN PLEIN CŒUR DE MANHATTAN

**D**E L'AVIS MÊME de nombre de vignerons présents, il y a peu de manifestations au monde qui rassemblent et célèbrent à ce point les grands crus bourguignons. Tous les ans, alternativement à New York et à San Francisco, a lieu un remake de la Paulée de Meursault, le traditionnel repas bourguignon de fin de vendange. Au final, une super-production « à l'américaine » qui, trois jours durant, du 10 au 12 février dernier, a fait tourner les appellations, les millésimes et les domaines les plus prestigieux de Bourgogne pour le plus grand plaisir des amateurs d'outre-Atlantique.

### LE FRENCH DREAM

Daniel Johnnes est avant tout un amoureux inconditionnel de la Bourgogne. Américain, ayant vécu en France dans sa jeunesse, il a été marqué par « *un certain art de vivre à la française : une ambiance particulière, les villages et leurs marchés, le vin et les filles !* » De retour aux Etats-Unis, il entre dans la restauration, et devient rapidement le Chef Sommelier du célèbre restaurant Le Montrachet à New York. Il y restera 20 ans et construira l'une des plus belles cartes de vins - notamment de Bourgogne - de tout Manhattan. Entretemps, il créera sa propre société d'importation et deviendra le responsable des achats vins pour

Daniel Boulud, l'un des chefs français les plus cotés de New York qui compte aujourd'hui plus de 13 établissements à travers le monde. Ses nombreuses connexions dans le vignoble vont lui donner envie de créer un rendez-vous de dégustation aux Etats-Unis : « *Je voulais rendre hommage à la Paulée de Meursault en réunissant mes amis vignerons autour de collectionneurs américains passionnés.* »

### UN HOMMAGE À LA PAULÉE DE MEURSAULT

La Paulée de New-York, qui voit le jour en 2001, n'a cessé de prendre de l'ampleur. Du simple dîner à l'origine, l'événement

s'est transformé en un véritable festival du vin. Trois jours où les amateurs de vins ont pu déjeuner en compagnie d'Antoine Jobard et de Jean-Marie Fourrier autour de leurs Meursault et Gevrey-Chambertin ; dîner avec Aubert de Villaine et Jean-Marc Roulot ou goûter différentes appellations sur trois millésimes. Plusieurs conférences étaient également organisées pour mieux comprendre la complexité de la Bourgogne, apprendre à construire et gérer sa cave ou encore comparer à l'aveugle les grands crus bourguignons aux vins du Piémont. Deux ventes aux enchères prestigieuses ont également permis aux amateurs fortunés de pouvoir enrichir leur collection.

Daniel Johnnes et les sommeliers



La sommelière Mariya Kovacheva



Et pour finir en beauté ces trois jours d'agapes, le dîner de gala ne fut pas en reste : près de 300 amoureux et collectionneurs de vins de Bourgogne s'en sont donné à cœur joie avec une grande générosité. Dans la plus pure tradition de Meursault, chacun ici apporte ses propres bouteilles pour les faire déguster aux autres convives dans un esprit d'échange et de partage festif. Clos de la Roche 2000 Domaine Armand Rousseau, Grand Échezeaux 1978 Domaine Francois Lamarche, Vosne-Romanée 1999 du Domaine de la Romanée Conti, Musigny 1995 de Frédéric Mugnier... la plupart de ces flacons étant servis en magnum, jéroboam ou même mathusalem !

### 50 GRANDS SOMMELIERS POUR ASSURER LE SERVICE

L'organisation d'un tel événement ne pourrait se faire sans la participation active des sommeliers. Daniel Johnnes a autour de lui une équipe unique de 50 sommeliers qui, venant de tout le pays, assurent avec brio un service parfois rock-and-roll. Imaginez servir les crus les plus prestigieux de la Bourgogne à plus de 300 convives, la moitié de ces convives changeant de table pour aller échanger bouteilles et bons mots dans une joyeuse pagaille ! Et pourtant, aucun des sommeliers n'échangerait sa place ! Troy Weissman



du Harry's Cafe and Steak confie : « C'est ma meilleure soirée de l'année, les vins que l'on a l'occasion de goûter sont extraordinaires ! » Même enthousiasme pour Mariya Kovacheva, chef sommelier du Café Boulud de Palm Beach, qui, elle, faisait sa première Paulée : « Pouvoir découvrir tous ces vins et discuter avec les vignerons, c'est une occasion unique ! »

### LES VIGNERONS CONQUIS

Même réaction chez les vignerons : ils sont ravis d'avoir fait le voyage et parfois ébahis par les vins que les collectionneurs américains sont capables de partager. Erwan Faveley de la Maison éponyme est catégorique : « C'est l'un des plus beaux événements dans le monde et sans doute le plus élitiste. Partager la passion de ces collectionneurs est sensationnel, les Américains sont capables de dépenser des milliers de dollars et de faire des milliers de kilomètres pour des bouteilles qu'ils ouvrent et qu'ils partagent.

Même en tant que vignerons, nous n'avons pas la possibilité de déguster tous ces vins fabuleux. Pouvoir goûter au même instant un Domaine de la Romanée-Conti 1959 ou un Musigny 1947... une expérience extrême ! »

Texte et photos :  
Claire Morin-Gibourg

# THE PAULÉE OF NEW-YORK

## A UNIQUE EVENT IN THE HEART OF MANHATTAN

**A**CCORDING to most of the wine growers present, there are few events in the world that gather and celebrate so much the Burgundy Grands Crus. Every year, alternately in New York and San Francisco, a remake of the Paulée of Meursault, the traditional Burgundy meal at the end of the harvest, takes place. Finally an American spectacular which, during three days, from last February 10<sup>th</sup> to 12<sup>th</sup>, whirled the appellations, the vintages and the most prestigious domains of Burgundy for the American connoisseurs' greatest pleasure.

### THE FRENCH DREAM

Above all Daniel Johnnes is an unconditional lover of Burgundy. He is American, and having lived in France in his youth, he has been marked "by a kind of French-style art de vivre: a special atmosphere, villages and their markets, wine and girls!" Back to the United States he starts working in the restaurant industry and quickly becomes the Chef Sommelier of the renowned restaurant Le Montrachet in New York. He will work there for 20 years and set up one of the most beautiful wine lists—especially of Burgundy wines—of Manhattan.

Meanwhile he creates his own import company and becomes the wine purchase manager of one of the most quoted French Chefs of New York, Daniel Boulud who has now over 13 establishments in the world. His numerous connections in the vineyard will make him want to create a tasting appointment in the United States: "I wanted to pay tribute to the Paulée of Meursault by gathering my friends wine growers around enthusiast American collectors."

### A TRIBUTE TO THE PAULÉE OF MEURSAULT

The Paulée of New-York which was born in 2001 did not stop increasing. From the original simple dinner, the event turned into a real wine festival. Three days during which the wine lovers could lunch with Antoine Jobard and Jean-Marie Fourrier around their Meursault and Gevrey-Chambertin; dine with Aubert de Villaine and Jean-Marc Roulot or taste different appellations on three vintages. Several conferences have also been organized to better understand the complexity of Burgundy, to learn to build up and manage your cellar or to blind compare Burgundy Grands Crus with wines from the



Piedmont. Two prestigious auctions have also enabled well-off connoisseurs to enrich their collection. And to beautifully finish these three days of feast, the gala dinner was not outdone: nearly 300 wine lovers and collectors of Burgundy wines had a great time and were very generous. In Meursault's purest tradition, each brings his own bottles to make them taste by the other guests in a spirit of exchange and festive sharing. Clos de la Roche 2000 of Domain Armand Rousseau, Grand Échezeaux 1978 of Domain Francois Lamarche, Vosne-Romanée 1999 of Domain de la Romanée Conti, Musigny 1995 of Frédéric Mugnier ... most of these wines were served in magnum, jeroboom or even mathusalem!

### 50 TOP SOMMELIERS FOR THE SERVICE

The organization of such an event would not be possible without the active support of sommeliers. Around him, Daniel Johnnes has a team of 50 sommeliers from the whole country who brilliantly provide a sometimes eventful service. Imagine having to serve the most prestigious wines of Burgundy to over 300 guests, the half of them changing tables to go to exchange bottles and one-liners

in a merry mess! And though none of the sommeliers would give his place! Troy Weissman from the Harry's Cafe and Steak confides: "It is my best evening of the year; the wines we have the opportunity to taste are extraordinary!" Same enthusiasm for Mariya Kovacheva, Chef Sommelier of the Café Boulud of Palm Beach, who participates in her first Paulée: "Have the opportunity to discover all these wines and talk with the wine growers is a unique opportunity!"

### THE WINE GROWERS SEDUCED

Same reaction for the wine growers: they are happy to have come and are sometimes astonished by the wines the American collectors are able to share. Erwan Faiveley from the eponymous House is categorical: "It is one of the most beautiful events in the world and probably the most elitist. To share these collectors' passion is sensational, Americans are able to spend thousands of dollars and travel thousands of kilometers for bottles they open and share. Even as wine growers we do not have the possibility to taste all these fabulous wines. Enjoy at the same time a Domaine de la Romanée-Conti 1959 or a Musigny 1947 ... an extreme experience!"









