

VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2023

TROISIÈME ÉDITION

LES RENC**ONTRES** JEAN-MARC QUARIN

DE BRUXELLES

REVUE DE PRESSE



*Les Bordeaux
qui réenchangent
le goût du vin*

PRESSE/ RADIO/ WEBZINES/ BLOGS 2023 :

- Joelle Rochette, Média culinaire, www.joellerochette.com – 5 juillet	P.4
- L'Eventail, Média lifestyle, culture, art, www.eventail.be – 31 octobre	P.9
- L'Eventail, Média lifestyle, culture, art – 3 Novembre	P.10
- L'Eventail, Media lifestyle, culture, art – 3 novembre	P.11
- WeChat, Réseau social chinois, pour les expatriés chinois installés à Bruxelles – 7 novembre	P.12
- Avenue Montaigne Magazine, Média lifestyle, www.avenue-montaigne.be – 12 novembre	P.14
- ELLE à Table, Média féminin et culinaire, www.elleatable.be – 16 novembre	P.16
- Joëlle Rochette, Média culinaire, www.joellerochette.com – 22 novembre	P.18
- Interview Jean-Marc Quarin	P.19
- Interview Jean-François Quenin, Propriétaire Château de Pressac, Saint-Emilion Grand Cru Classé	P.22
- Interview Jean-Dominique Videau, Directeur Château Branaire-Ducru, Saint-Julien Grand Cru Classé	P.25

RÉSEAUX SOCIAUX 2023 :

- Facebook @joellerochette – 24 novembre	P.30
- Instagram @gregcookandroll (abonnés : 8,5 K) – 2 décembre	P.31
- Facebook & Instagram @Les Rencontres Jean-Marc Quarin	P.32

JOURNALISTES/ BLOGGEURS/ INFLUENCEURS PRESENTS :

- Maxime Dechamps / WeChat
- Philippe de Jonghe/ Elle à Table
- Margaux Leymarie/ Elle à Table
- Martin Boonen/ L'éventail
- Bruno Vanspauwen / De Standaard

PRESSE/ RADIO/ WEBZINES/ BLOGS



BRUXELLES - VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2023



Fidèle à ce qui représente désormais une heureuse tradition, le singulier salon des vins de Bordeaux qui réenchante le goût « *Les Rencontres Jean-Marc Quarin* » se déroulera, cette année, le 1^{er} décembre 2023 au cœur de la Capitale de l'Europe.



Joëlle Roché

Tout aussi fidèle à l'emblématique hôtel du haut de la ville, ***l'Hôtel Steigenberger Wiltcher's Brussels***, ce salon exclusif regroupera, cette fois encore et pour sa 3^e édition bruxelloise, une sélection unique de vins de Bordeaux, crus classés et Outsiders (vins dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître) parmi les plus appliqués du moment, selon l'expert, et son notoire talent « d'éclaireur », Jean-Marc Quarin.

Sélectionnés par Jean-Marc Quarin, sur le seul critère de la qualité de leur goût, ces domaines seront présents à Bruxelles, comme à Lausanne en juin dernier et Paris en novembre passé, pour vous présenter leurs dernières créations, les millésimes 2019 et 2020, plus un millésime coup de cœur plus âgé. Chaque propriété, représentée par son homme de l'art, servira 3 millésimes pour montrer sa régularité qualitative.

Le vendredi 1^{er} décembre 2023, vous aurez donc la possibilité d'accéder à une information privilégiée en dégustant ces crus particulièrement prometteurs et déjà repérés par Jean-Marc Quarin avant que le marché ne s'en empare et ne les présente sous les meilleurs commentaires ou plus larges cotations. Le « buzz » n'est pas le leitmotiv de Jean-Marc Quarin mais son œil et ses papilles avisés font la qualité de ce salon précurseur à aucun autre pareil.

Une organisation signée Fabrice Léger

Depuis le début à Paris, puis à Lausanne, l'initiative et la mise sur pied de ces Rencontres sont signées Fabrice Léger. Lequel s'emploie chaque année à peaufiner ce rendez-vous exclusif de la façon la plus professionnelle qui soit mais aussi de la manière la plus en phase avec les aspirations qui guident cet événement : la convivialité, vivre des expériences vraies et enrichissantes et le réenchantement !

Cette troisième édition, c'est l'année d'un franchissement de seuil pour les Rencontres Jean-Marc Quarin de Bruxelles, dans la droite ligne des événements de Paris et Lausanne lancés respectivement en 2013 et 2016. La marque horlogère suisse Girard-Perregaux, le verrier autrichien Riedel et les eaux de Sembrancher sont d'ores et déjà partenaires de la manifestation. D'autres partenariats suivront.

Fabrice Léger revient sur le pourquoi de ces événements : « *En lançant ces événements, à Paris, Lausanne et Bruxelles, nous avons voulu créer un cadre qui permette la reconnaissance du travail, valorise l'audace, l'imagination et l'engagement de vigneron qui produisent des vins très qualitatifs. Ces événements mettent en valeur les crus qui font bouger les lignes quel que soit leur niveau de hiérarchie. Ils prennent la qualité du goût comme unique référence. Ils proposent une sélection précise de propriétés célèbres et d'Outsiders qui réenchangent le goût des vins de Bordeaux, nous émerveillent et donnent envie de posséder ces bouteilles.* »

Le vendredi 1er décembre de 11h à 13h, un Atelier dégustation exceptionnel consacré au Château Pichon Baron, Second Grand Cru Classé en 1855, lancera les festivités. La fête s'annonce belle !

De quoi d'emblée, éveiller l'intérêt des uns et la curiosité des autres. En assurant ainsi le succès de cet événement auprès d'un public de connaisseurs, ou non, mais toujours auprès d'amateurs de beaux vins définitivement fidèles, désormais aussi à Bruxelles.

Cette année, à Bruxelles, même si la sélection des crus participants ne sera dévoilée qu'en septembre, voici dès à présent quelques-unes des propriétés inscrites :

- Château Arnaud, Haut-Médoc – *Outsider*
- Château Brande Bergère, *Outsider*
- Château de Ferrand, *Grand Cru Classé – Saint-Emilion*
- Château de Pressac, *Grand Cru Classé – Saint-Emilion*
- Château Fleur Cardinale, *Grand Cru Classé – Saint-Emilion*
- Château Larrivet Haut-Brion, *Pessac-Léognan*
- Château Seguin, *Pessac Léognan*
- Château Suduiraut, *Premier Cru Classé en 1855 – Sauternes*
- Domaine Paul Blanck, Alsace, etc.

Fabrice Léger n'hésite pas à insister sur la qualité de la sélection des vins présentés, comme chaque année et à conseiller : « *Venez déguster les vins de Bordeaux les plus appliqués du moment. Cette sélection exclusive réalisée par Jean-Marc Quarin vous permet à la fois de découvrir des vins que vous n'auriez aucune chance de découvrir seul, de vous tenir informé sur l'actualité des vins de Bordeaux et d'affirmer votre propre goût, en toute quiétude.* »

Des crus de la Rive Droite, de la Rive Gauche et d'ailleurs

A Bruxelles, cette année encore, les exposants seront répartis dans la fameuse Ball Room du Wiltcher's en : Rive droite – Rive gauche. Ceci pour ne pas influencer le visiteur en annonçant l'une ou l'autre appellation prestigieuse. Pour la première fois un cru hors de Bordeaux, le Domaine Alsacien Paul Blanck, participera à l'événement.

- Découvrir une trentaine de crus sélectionnés de façon pointue. Pas de perte de temps donc pour ceux qui iront ainsi à l'essentiel
- Affirmez son propre goût. Dans sa sélection, Jean-Marc Quarin ne fait jamais valoir ses goûts personnels – tous les vins présents sont bons, voire très bons – chaque visiteur pourra ainsi définir ses propres goûts tout en ayant un excellent « éclairateur » à ses côtés !

Bruxelles, le 1^{er} décembre 2023, sera assurément et cette année encore, la véritable « place to be » pour découvrir les meilleurs crus de Bordeaux judicieusement sélectionnés par l'expert Jean-Marc Quarin.



Infos pratiques

Date : 1^{er} décembre 2023

La Grande Dégustation : 14h – 21h – Tarif : 30 €

Atelier Dégustation Pichon Baron : 11 à 13 h – Tarif : 150 €

Adresse : Hôtel Steigenberger Wiltcher's – Avenue Louise, 71 – 1050
Bruxelles

Infos – site : www.lesrencontresquarin.com



LIFESTYLE / GASTRONOMIE & OENOLOGIE

Dégustation : les Rencontres Jean-Marc Quarin reviennent au Steigenberger

Bordeaux - Concours - Dégustation - Œnologie - Vin



Rédaction
30 October 2023

Quand une sélection de bordeaux réenchante le goût du vin. Pour sa troisième édition belge, Les Rencontres Jean-Marc Quarin se dérouleront le vendredi 1er décembre dans les salons de l'hôtel Steigenberger Wiltcher's, avenue Louise à Bruxelles.

Après le succès des deux premières éditions, **Jean-Marc Quarin**, critique indépendant, spécialiste des **vins de Bordeaux** et **Fabrice Léger** invitent le public belge, amateurs et professionnels, à venir déguster une sélection de **crus** qui font bouger les lignes dans le Bordelais, soit une trentaine. Cette sélection unique, où seule la qualité du goût est prise en compte, mêle des **vins outsiders** peu connus et des **crus classés** qui ne dorment pas sur leurs lauriers, pour le plaisir des visiteurs.



Jean-Marc Quarin, critique indépendant, spécialiste des vins de Bordeaux © DR

Chaque propriété, représentée par son homme de l'art, servira 3 **millésimes** pour montrer sa régularité qualitative. Cette journée sera ponctuée par un **atelier dégustation** exceptionnel : une **dégustation** verticale de 10 **millésimes** de 2011 à 2020, du **Château Pichon Longueville Baron**, second cru classé à **Pauillac** animée par **Alexandra Lebossé**, vinificatrice et **Jean-Marc Quarin**. « Depuis 2003, explique Jean-Marc Quarin, **Pichon Baron** enchaîne une série de succès impressionnants. Chaque **millésime** ajoute une palette à sa personnalité si proche de celle de **Château Latour**. **Pichon Baron** produit actuellement le meilleur des seconds **crus classés** du **Médoc**. »



Le château Pichon Baron © DR/Shutterstock.com

Découverte du meilleur des bordeaux du moment

Voici une occasion unique de venir découvrir en premier, avant même l'enthousiasme du marché pour tel **millésime** ou tel **cru**, les **bordeaux** qui réenchangent le goût du vin. Tous ces **vins**, sélectionnés par **Jean-Marc Quarin**, ressortent haut la main dans ses nombreuses dégustations. Il crée le concept d'*outsider* dans son Guide Quarin des Vins de Bordeaux et le définit ainsi : « *un outsider est un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître.* » Pour **Fabrice Léger**, épicurien et co-fondateur, « *nous construisons ces rencontres pour permettre au public de vivre, d'expérimenter l'actualité du goût des vins de Bordeaux.* »



© Chateau Pichon Baron

Une compréhension aisée du vignoble

Ces rencontres guident le visiteur à travers un parcours de visite méticuleusement réfléchi de façon à ce que chacun ressorte avec une compréhension aisée du **vignoble bordelais** et des **crus** sélectionnés. Par exemple, pour faciliter la découverte des **vins rouges**, les **crus** de la rive droite de la Garonne et de la Gironde sont distingués de ceux de la rive gauche. En effet, à **Bordeaux** il n'existe pas trente familles de goût différentes, comme les trente AOC de **vins rouges** existantes pourraient le laisser penser, mais deux types de goût selon que le cru est situé rive gauche ou rive droite.

Les Rencontres Jean-Marc Quarin & L'Eventail vous offrent 2x10 places* pour

La Grande Dégustation

le vendredi 1er décembre, entre 14h et 21h, au Steigenberger

Pour participez, envoyez vos coordonnées à

concours@eventail.be

Bonne chance !

* : premiers arrivés, premier servis

Photo de couverture : © Valdemar Verissimo

Informations supplémentaires

DÉGUSTATION	Les Rencontres Jean-Marc Quarin
ADRESSE	Steigenberger Wiltcher's Avenue Louise, 71 1050 Bruxelles
DATE & HORAIRE	Vendredi 1er décembre 2023
	<ul style="list-style-type: none"> • Atelier de dégustation : 11h00-13h00 • La Grande Dégustation : 14h00-21h00
PRIX	<ul style="list-style-type: none"> • Atelier de dégustation : 190€ • La Grande Dégustation : 30€
SUR INTERNET	www.lesrencontresquarin.com



ANNIVERSAIRE STYLÉ CHEZ NATAN

Pour célébrer ses quarante ans de maison avec panache, Edouard Vermeulen a planché sur *Edouard* un magnifique *coffee table book* qui revient sur plusieurs décennies de création. Le livre vient de sortir aux éditions Bergerhoff & Lamberigts. S'y ajoute une exposition vivante à l'Espace Vanderborgh réalisée avec l'appui du Musée Mode & Dentelle à Bruxelles. Du 1^{er} au 26 novembre, des photos inédites issues du livre et cinquante modèles uniques de robes couture prendront possession du bel espace, du rez-de-chaussée au premier étage. Le travail de toute une vie ! [FT]

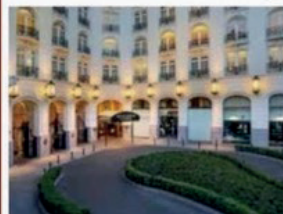
natan.be - FB: @EspaceVanderborgh



COCKTAILS EN PLEIN CENTRE

Nouvelle adresse du centre-ville située à deux pas du canal de Bruxelles, The Chairman est le dernier bébé de Raphaël Nataf, l'énergique propriétaire de la Taverne du Passage et de la Chaloupe d'Or, également situés dans le Pentagone. Baptisé en clin d'œil aux conseils d'administration des entreprises voisines, le restaurant à l'esprit new-yorkais mêle classiques de brasserie, recettes du monde glanées en voyage et cocktails signatures. Mention spéciale à la terrasse arrière en intérieur d'îlot et sa vue urbaine. Une halte bienvenue, avant ou après une pièce au KVS ou un film à l'UGC. [FT]

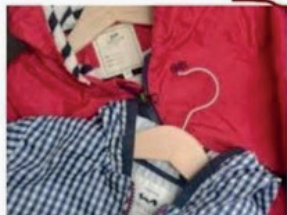
thechairman.be



DÉGUSTER LES MEILLEURS BORDEAUX

Après le succès des deux premières éditions, Jean-Marc Quarin, critique indépendant, spécialiste des vins de Bordeaux, et Fabrice Léger invitent le public à déguster une trentaine de crus. Cette sélection unique, où seule la qualité du goût est prise en compte, mêle des domaines qui montent et des crus classés qui ne dorment pas sur leurs lauriers. La journée sera ponctuée d'un atelier exceptionnel: une dégustation verticale de dix millésimes (2011-2020) du Château Pichon Longueville Baron, second cru classé à Pauillac animée par Alexandra Lebossé, vinificatrice et Jean-Marc Quarin. [MB]

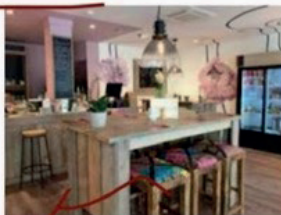
Le 01.12 - Hôtel Steigenberger Wilfcher's
lesrencontresquarin.com



PINKY CHIPS POSE SES CARTONS

Fondé par la talentueuse Stéphanie Dellicour et son mari Florian, Pinky Chips veut repenser la vente de seconde main pour toute la famille. Maman de Rosalie et Célestine, Stéphanie se rend compte qu'il y a très peu d'options pour revendre des vêtements pour les petits à prix corrects. Elle démarre une page Facebook qui décolle et donne, plus tard, naissance à un *webshop* complet en 2020. Elle y revend des pépites dans des tailles de zéro à seize ans. Pour fêter ses trois ans, elle vient d'investir un nouveau bureau à Ohain. Pour un shopping facile, agréable et durable ! [FT]

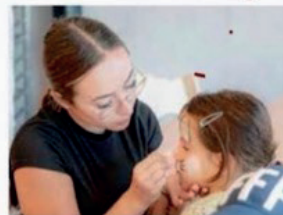
pinkychips.com



SE RÉGALER BEAU ET SAIN

Récemment installé dans la rue commerçante de La Hulpe, Juju s'affirme comme un restaurant qui fait la part belle aux préparations maison inspirées de la nature. Tout fait envie: le choix de boissons chaudes, les petits plats de saison, les bières, limonades & jus *home made*, les pâtisseries à l'heure du thé (crème brûlée, tiramisu spéculoos, moelleux, dame blanche...) et les menus gourmands - qui changent chaque semaine et au gré des saisons - au tableau noir. Mention au coup de pinceau d'une artiste qui a fait pousser sur les murs, le sol et le plafond de ravissantes pivoines. Le mobilier en bois brut ajoute une touche *roofs*. Ju-juste parfait ! [VD]

Tél. 0472 63 68 65



LE PARADIS DES KIDS AU FOX

Frère spirituel du *foodmarket* Le Wolf dans le centre de Bruxelles, le très gourmand Fox, hébergé dans l'iconique ancienne Royale Belge, multiplie les événements festifs. Chaque week-end, dès 10h30 les samedis et dimanches, ont lieu les *Family Brunchs* pour se régaler tous ensemble. Les 13 *corners* proposent ainsi chacun une sélection spéciale et plusieurs animations sont au programme. Parmi celles-ci, une lecture de conte et un atelier grimage. Une super activité du dimanche dans un très beau cadre design par l'incontournable Lionel Jado! [FT]

fox.brussels

CHATELIERE INTERIORS | MICHEL BRUN | C&M | GUYONNE CHATELIER | C&M



CONCOURS



Les Rencontres Jean-Marc Quarin reviennent au Steigenberger
Quand une sélection de **bordeaux** réenchante le goût du **vin**.

Pour sa troisième édition belge, **Les Rencontres Jean-Marc Quarin** se dérouleront le vendredi 1er décembre dans les salons de l'hôtel Steigenberger Wiltcher's, avenue Louise à Bruxelles. Cette sélection unique, où seule la qualité du goût est prise en compte, mêle des **vins outsiders** peu connus et des **crus classés** qui ne dorment pas sur leurs lauriers. Cette journée sera ponctuée par un **atelier dégustation** exceptionnel : une **dégustation** verticale de 10 millésimes de 2011 à 2020, du **Château Pichon Longueville Baron**, second cru classé à **Pauillac**

Les Rencontres Jean-Marc Quarin & L'Eventail vous offrent 2x10 places* pour
La Grande Dégustation
le vendredi 1er décembre, entre 14h et 21h, au Steigenberger

Pour participer, envoyez vos coordonnées à
concours@eventail.be

Bonne chance !

02/11/2023 10:46 跟着大师学品酒！世界级权威酒评师让-马克葡萄酒品鉴会第三次举办，报名请进
This is a temporary preview link that will expire after a short period.

跟着大师学品酒！世界级权威酒评师让-马克葡萄酒品鉴会第三次举办，报名请进

比利时德尚杂志 德尚BE 2023-11-02 03:25



让-马克葡萄酒品鉴会

好消息！2023年12月1日（星期五），著名法国葡萄酒评论家让-马克·夸林（Jean-Marc Quarin）和Fabrice Léger 将再次在布鲁塞尔邀请比利时业余爱好者和专业人士前来一同品鉴一系列卓越的波尔多葡萄酒。

让-马克是谁？对于熟悉葡萄酒的人来说，根本无需解释，他是法国波尔多地区备受尊敬的独立葡萄酒评论家，其“让-马克评分体系”（Jean-Marc Quarin）在葡萄酒评价中有非常重要的影响。20多年的丰富葡萄酒从业经验，使他对波尔多产区了如指掌，他还是唯一一个发表了1994年以来各等级葡萄酒质量走势图的评价家。

https://top.weixin.qq.com/v7..._NarM4d4TEwNdyMw=&template=MTI0M0K0FQzZV5sdSNuYyM3V0MlZkRjXWw1aV5lFTFdyGjg3dC1WQ2...

02/11/2023 10:46 跟着大师学品酒！世界级权威酒评师让-马克葡萄酒品鉴会第三次举办，报名请进
This is a temporary preview link that will expire after a short period.



让-马克·夸林（戴眼镜者）和Fabrice Léger

他还提出了“外乡酒”（Outsiders）的概念，并定义如下：“外乡酒”是一种实际口感远超标签描述的葡萄酒。

如果你喜欢品酒，跟着Jean-Marc Quarin品酒是一次可遇而不可求的机会。他在洛桑和巴黎成功举办公众品酒会后，2021年首次来到布鲁塞尔，取得了极大的成功。今年是他第三次在布鲁塞尔举办品酒会。



02/11/2023 10:46 跟着大师学品酒！世界级权威酒评师让-马克葡萄酒品鉴会第三次举办，报名请进
This is a temporary preview link that will expire after a short period.

酒。须知，为了让您更简单地了解葡萄酒，您将了解加龙河（Garonne）右岸酒庄与左岸酒庄的区别。事实上，AOC产区的30多家葡萄酒庄不同的口味，而是可以分成两种：左岸或者右岸。

“ 01 让-马克葡萄酒专业品鉴会

L'atelier degustation

如果您希望更深入地了解如何品酒，请来让-马克专业品鉴会。您将和让-马克-J男爵酒庄（Château Pichon Baron）10个年份的葡萄酒，和您一起品酒的还有者、才华横溢的运营总监Alexandra Lebossé。

“自2003年以来，碧尚男爵取得了一系列令人印象深刻的成功。每个年份都了与拉图酒庄非常接近的调色板。碧尚男爵目前出产最好的梅多克二级酒庄 Marc Quarin

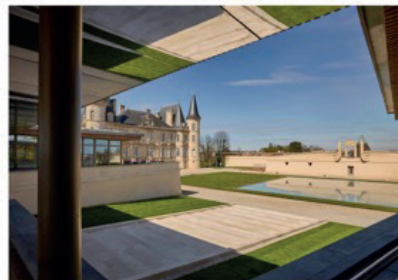
https://top.weixin.qq.com/v7..._NarM4d4TEwNdyMw=&template=MTI0M0K0FQzZV5sdSNuYyM3V0MlZkRjXWw1aV5lFTFdyGjg3dC1WQ2...

02/11/2023 10:46 跟着大师学品酒！世界级权威酒评师让-马克葡萄酒品鉴会第三次举办，报名请进
This is a temporary preview link that will expire after a short period.



Pichon Baron

碧尚男爵酒庄（Château Pichon Baron）拥有一座独特迷人而浪漫的城堡，其标志性的两立在葡萄园的中心。酒庄历史悠久的土地上生长的最古老的葡萄藤，这里生产的葡萄酒最初波尔多葡萄酒官方分类中被列为十五个二级酒庄（Deuxièmes Crus）之一。碧尚的葡萄酒展现出极高的优雅、浓郁和非凡的余味，可在地窖窖藏40多年。



© Château Pichon Baron

以2020年份的Château Pichon Baron为例，它呈现出非常美丽、浓郁的石榴红色，一入深刻印象，口感强劲、柔滑、优雅。

https://top.weixin.qq.com/v7..._NarM4d4TEwNdyMw=&template=MTI0M0K0FQzZV5sdSNuYyM3V0MlZkRjXWw1aV5lFTFdyGjg3dC1WQ2...



Découverte des Vins de Bordeaux avec Les « Rencontres Jean-Marc Quarin »

Le 1er décembre 2023, la capitale européenne s'illumine avec la tenue de la troisième édition des « Rencontres Jean-Marc Quarin » à l'hôtel Steigenberger Wiltcher's à Bruxelles. Cet événement unique offre une occasion rêvée pour les amateurs de vins de Bordeaux de découvrir une sélection exquise des meilleurs crus de 2019 et 2020, ainsi qu'un millésime coup de cœur de chaque domaine.

Un Parcours Initiatique dans l'Univers des Vins Bordelais

Les visiteurs auront l'opportunité de plonger dans l'univers fascinant des vins de Bordeaux. Le salon est conçu pour guider les amateurs à travers un parcours de dégustation réfléchi. Que vous soyez un connaisseur averti ou un passionné à la découverte, vous serez en mesure d'affiner votre compréhension du vignoble bordelais et de distinguer les caractéristiques uniques des vins des rives droite et gauche de la Garonne.

Exprimez Votre Goût du Vin

Le salon invite chacun à affirmer son goût personnel. Les vins sont présentés de manière à permettre aux visiteurs d'expérimenter et de choisir entre les crus de la rive droite et de la rive gauche sans influence extérieure. C'est l'occasion parfaite pour définir ou redéfinir vos préférences en matière de vin.

Rencontres Exclusives et Dégustations Expertes

Les participants auront le privilège de dialoguer directement avec les vignerons et les experts, y compris avec [Jean-Marc Quarin](#), critique de vin réputé. Un atelier de dégustation exclusif sera également organisé, avec une attention particulière portée au [Château Pichon Baron](#), un des joyaux de Bordeaux.

Entretien avec Fabrice Léger : Au Cœur des Rencontres Jean-Marc Quarin

L'Évolution des Rencontres Jean-Marc Quarin à Bruxelles

AM: *Monsieur Léger, en tant que CEO des « Rencontres Jean-Marc Quarin », pouvez-vous nous parler de l'évolution de celles-ci depuis leur première édition à Bruxelles ?*

Fabrice Léger: Absolument. Notre première édition a débuté en novembre 2021. Nous avons choisi Bruxelles car c'est un marché aussi mature que Paris ou Lausanne, où nous sommes présents depuis 2013 et 2016 respectivement. Notre objectif était de faire découvrir des vins exceptionnels, souvent sous-estimés, à un public belge averti. Malgré les défis posés par la pandémie de Covid, l'accueil positif et la convivialité de l'événement ont confirmé notre désir de poursuivre, menant ainsi à notre troisième édition. Nous assistons à une croissance constante, tant en termes de participants que de visiteurs, et nous approchons de la maturité de l'événement.

L'unicité des Rencontres Jean-Marc Quarin

AM: *Qu'est-ce qui rend cet événement unique, et comment le distinguez-vous des autres événements similaires ?*

Fabrice Léger: L'unicité des Rencontres réside dans notre sélection rigoureuse des crus, exclusivement effectuée par [Jean-Marc Quarin](#). Nous privilégions avant tout la qualité gustative des vins. Chaque vin sélectionné est exceptionnel, et nous encourageons nos visiteurs à développer leur propre perception. De plus, notre parcours de visite est conçu pour faciliter cette découverte, en mettant en avant les différences entre les vins des Rives droite et gauche. Une autre spécificité est la présence de représentants directement impliqués dans la production des vins, ce qui enrichit les échanges avec les visiteurs.

Critères de Sélection et Notion d'Outsider

AM: *Sur quels critères choisissez-vous les propriétés participant à l'événement ?*

Fabrice Léger: Le critère principal est, sans conteste, la qualité gustative, validée par [Jean-Marc Quarin](#). En tant que critique indépendant et spécialiste des vins de Bordeaux, il suit les vins tout au long de leur développement, depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

AM: *Pouvez-vous expliquer comment les vins « Outsiders » sont identifiés ?*

Fabrice Léger: Les « Outsiders » sont des vins dont le goût surpasse ce que leur étiquette suggère. Ce sont des crus délicieux mais moins connus, souvent sous-évalués par le marché.

Partenariats et Distinction entre Rive Droite et Rive Gauche

AM: *Comment établissez-vous des partenariats avec des marques prestigieuses ?*

Fabrice Léger: Nous recherchons des partenaires partageant notre passion pour l'excellence et le savoir-faire, des valeurs communes aux grands crus que nous présentons.

AM: *Pourquoi cette distinction entre la Rive droite et la Rive gauche à Bordeaux ?*

Fabrice Léger: Cette distinction vise à simplifier la compréhension du vignoble bordelais pour nos visiteurs. Il existe essentiellement deux grandes familles de goûts à Bordeaux, déterminées par leur localisation sur la Rive droite ou la Rive gauche.

Trois Raisons de Participer à l'Expérience de Dégustation

AM: *Pour conclure, donnez-nous trois raisons pour lesquelles nos lecteurs devraient participer à l'expérience de dégustation.*

Fabrice Léger: Premièrement, c'est une expérience authentique et enrichissante. Les visiteurs auront le plaisir de goûter des vins d'exception et de rencontrer ceux qui les produisent. Deuxièmement, c'est une occasion unique de découvrir les vins bordelais les plus raffinés du moment. Et finalement, c'est une opportunité d'échanger avec des vignerons passionnés et d'en apprendre davantage sur les secrets de la vinification.

Cet entretien avec Fabrice Léger nous éclaire sur les valeurs et l'authenticité qui animent les Rencontres Jean-Marc Quarin, un événement qui promet de ravir tous les amateurs de vins à Bruxelles.

Informations Pratiques:

- Date: 1er décembre 2023
- Horaires: Grande Dégustation de 14h à 21h, Atelier Dégustation Pichon Baron de 11h à 13h
- Lieu: Hôtel Steigenberger Wiltcher's, Avenue Louise, 71 - 1050 Bruxelles
- Tarifs: Grande Dégustation à 30 €, Atelier Dégustation à 150 €
- Plus d'infos: www.lesrencontresquarin.com

Ne manquez pas cet événement inédit à Bruxelles, où chaque verre dévoile un monde de saveurs et d'histoires. Une expérience enrichissante et révélatrice dans l'univers des vins de Bordeaux!

+ DE ELLE À TABLE



**LES PETITS OIGNONS :
DÉCOUVREZ LEUR CARTE
HIVERNALE ET GOURMANDE**

par ELLE Partenaire



**COMMENT BIEN CUISINER LES
CHAMPIGNONS ?**

par ELLE Partenaire



**"LES RENCONTRES JEAN-MARC
QUARIN" DE RETOUR À
BRUXELLES**

par Serena Brusco

ELLE À TABLE | NEWS FOOD

« LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN » DE RETOUR À BRUXELLES

🕒 Mis à jour le 13 novembre 2023

par Serena Brusco



Les organisateurs Fabrice Léger et Jean-Marc Quarin. © Valdemar Verissimo

Le rendez-vous pour tous les passionnés de vins de Bordeaux est donné ! "Les Rencontres Jean-Marc Quarin" sont en effet de retour le vendredi 1er décembre dans la capitale.

Tout a commencé avec le Salon des Outsiders à Paris, en 2013. Au fil des ans, la collaboration entre Jean-Marc Quarin, critique indépendant et spécialiste des vins de Bordeaux, et Fabrice Léger s'est perpétuée et ce, jusqu'à Bruxelles. En 2021, le duo lance pour la première fois "**Les Rencontres Jean-Marc Quarin**" dans la capitale belge. Lors de cet événement annuel, le public belge, qui mêle amateurs et professionnels, est invité à venir déguster une trentaine de crus, une sélection unique qui mise sur la qualité du goût du vin avant toute chose.



Dégustation de vin. © Valdemar Verissimo

Après le succès des deux premières éditions, l'événement est de retour ce vendredi 1er décembre dans les salons de l'hôtel Steigenberger Wiltcher's, situé Avenue Louise. Au programme ? La Grande Dégustation, prévue toute l'après-midi, ainsi qu'un atelier de dégustation de 2h comprenant une dégustation verticale de 10 millésimes - de 2011 à 2020 - du Château Pichon Longueville Baron.



De 14h à 21h, durant la Grande Dégustation, les visiteurs pourront non seulement découvrir des grands crus classés mais aussi des vins *outsiders* peu connus, le tout à travers un parcours de dégustation pensé selon la Rive droite et la Rive gauche de la Garonne et de la Gironde. Une manière de faciliter la compréhension du vignoble bordelais, de se laisser porter par la découverte et d'affirmer ses préférences. En bref, la promesse d'une immersion dans l'univers gustatif des vins de Bordeaux.

PLUS D'INFOS ?

Les Rencontres Jean-Marc Quarin

Hôtel Steigenberger Wiltcher's
Avenue Louise 71
1050 Bruxelles

Le vendredi 1er décembre 2023
L'atelier dégustation de 11h à 13h (190€)
La Grande Dégustation de 14h à 21h (30€)
lesrencontresquarin.com



D'ici peu, l'Hôtel Wiltcher's brillera à nouveau de mille feux. Et pour ouvrir ces fameux feux, de belles rencontres exclusives sont au programme ! Pour commencer, deux rares occasions de passer un moment hors du temps, riche en rencontres et en découvertes débiteront les festivités.

Ce 1er décembre, retour du 3^e salon « **Les Rencontres Jean-Marc Quarin** » enchantera à nouveau les amateurs et curieux de grands vins, d'outsiders dénichés dans la région de Bordeaux par le critique œnologique Jean-Marc Quarin. Un moment fort intéressant qui permettra de goûter de très grands crus avant tout le monde. Ceci tout en rencontrant les propriétaires et directeurs de domaine d'exception dont certains ont été interviewés pour nous en dire davantage encore sur leur présence à Bruxelles le 1^{er} décembre prochain. Interviews réalisées en exclusivités et dont Jean-Marc Quarin lui-même a accepté de participer.

Interview Jean-Marc Quarin



Focus sur cet événement à Bruxelles et interviews exclusives de Jean-Marc Quarin

Journée très attendue des amateurs et curieux de vins de Bordeaux peu (re)connus mais au goût particulièrement qualitatif, voici venue la 3^e édition des « Rencontres Jean-Marc Quarin » à Bruxelles.



Ainsi, tout au long de la journée du vendredi 1^{er} décembre, le public bruxellois pourra une fois encore faire de fameuses découvertes en matière de vins de Bordeaux. Oui, mais pas n'importe quels vins ! Des vins que l'on ne trouve pas ailleurs, qui se singularisent par leur qualité de goût, qui ne profitent pas du tapage médiatique habituel et qui n'ont pas encore été découverts par le grand marché international du vin.

Ce salon d'un autre genre est aussi l'occasion de regrouper autant de domaines découverts ou assidument fréquentés par le véritable éclaircisseur qu'est le critique œnologique Jean-Marc Quarin. Lequel, depuis de nombreuses années, a à cœur de dénicher, de goûter et de rencontrer ceux qui font un vin particulièrement qualitatif et qui souvent, quelques années plus tard, deviennent de grands crus, souvent médaillés et plébiscités par le marché international. Participer et visiter le salon de Bruxelles, c'est aussi faire partie des premiers à déguster ces grands crus de demain.



Jean-Marc Quarin dénicheur de vins qui réenchangent le goût

A quelques semaines de la 3^e édition des rencontres, nous avons interviewé Jean-Marc Quarin quant aux tendances de cette année pour son salon à Bruxelles.

Joëlle Rochette : Avec Lausanne et Paris, vous organisez vos rencontres à Bruxelles, cette année, pour la 3^e fois. Quel est votre but en mettant sur pied de telles rencontres dans ces grandes villes ?

Jean-Marc Quarin : *Le salon de Lausanne était en juin dernier et a connu, comme à son habitude, un beau succès. Paris s'est tenu, pour la 10^e fois, quelques jours avant Bruxelles, du 16 au 18 novembre. Il y a trois ans, avec Fabrice Léger, l'organisateur de ces rencontres, il nous a semblé intéressant de proposer une date à Bruxelles, même si ce n'est que sur un seul jour. Nous en sommes à la 3^e édition et je peux dire que nous commençons à atteindre une belle vitesse de croisière à Bruxelles. Le public belge, fait d'amateurs et de curieux des vins présentés, est très intéressé par ces découvertes. Un public chinois est aussi largement présent à Bruxelles. Le triangle Lausanne, Paris, Bruxelles était donc logique et bien équilibré pour les exposants qui ne sont cependant pas tous présents aux trois salons. Il y a des différences et c'est aussi cela qui fait l'intérêt des trois villes.*

JR : Quelle est votre intention en présentant des Domaines que l'on ne voit pas ailleurs ?

JMQ : *C'est un Salon qui propose de prendre de l'avance sur le marché en mettant en contact les amateurs avec les crus de Bordeaux qui actuellement progressent le plus. C'est intéressant parce que dès qu'un cru fait des efforts, la qualité monte, mais le prix ne suit pas de suite. Le marché tarde toujours à reconnaître ces efforts, justement pour limiter la hausse du prix que les producteurs sont en droit de demander en récompense de leurs efforts. Au bout de quelques années, l'équilibre se fait. Entre-temps je propose aux amateurs d'être informé de ce processus, de déguster les crus concernés et par conséquent de les payer moins cher. Nous venons de fêter la dixième édition à Paris. Force est de constater que dix ans auparavant, en 2013, personne ne parlait de Carmes Haut Brion, de Canon, de Croix de Labrie, de château Arnauld, de Clos Manou. Aujourd'hui ces vins ont gagné en notoriété. Pour certains le prix a été multiplié par 4 ; d'autres sont rentrés dans le classement de St-Emilion ou devenus Crus Bourgeois exceptionnels dans le Médoc : les bonnes affaires c'est d'avoir les bonnes informations avant tout le monde !*

JR : Comment choisissez-vous les domaines exposants aux Rencontres ?

JMQ : *J'habite Bordeaux. Tout est à portée de main. C'est très utile pour goûter, regoûter, comparer, voir ce qui se passe dans les vignes, suivre les vendanges, goûter les raisins, suivre les vinifications, ... Par exemple, j'ai déjà une idée très précise de ce que sont les 2023. Donc, la sélection est déclenchée dès que le niveau des notes monte plusieurs fois de suite.*

JR : Qu'en est-il de l'opinion générale sur ces vins de Bordeaux tels que ces outsiders et sur les autres vins, des tendances du marché aujourd'hui ?

JMQ : *Le marché des vins est plutôt calme à cause de l'inflation. Les professionnels du secteur regardent de plus en plus les outsiders, des vins dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître. Il est aussi important de repérer les crus déjà connus, mais qui ne dorment pas sur leurs lauriers. Ceux qui, par conséquent, réenchangent le goût du vin. Se passionner, découvrir, apprendre et investir vers ceux-là plutôt que vers d'autres.*

JR : Vous connaissez bien, et même très bien, la trentaine de domaines présents au salon de Bruxelles. Aussi, si je vous demande d'en choisir deux, lesquels me conseilleriez-vous d'interviewer ? Et pour quelles raisons ?

JMQ : Bien volontiers même s'il m'est difficile de ne vous en donner que deux ! Tous les exposants ont pour moi une singularité, une qualité qui explique la raison de leur présence dans l'évènement. Prenons deux exemples, un sur la rive gauche (Médoc), l'autre sur la rive droite (Saint-Emilion). Je pense donc au **Château Branaire-Ducru**, 4^e Grand Cru à Saint-Julien. Un nouveau cuvier y a été installé. C'est récent puisque le 2022 a été vinifié pour moitié dans ces nouvelles installations. Voilà une information qui indique que le cru fera encore mieux qu'avant. Personne ne le sait encore : le nouveau cuvier n'a pas été officiellement inauguré. Or, en 2022 le résultat est d'une grande noblesse !

En second nom, **Le Château de Pressac**, Grand Cru classé en Saint-Emilion. C'est un vin qui progresse depuis 2018 un peu plus chaque année. C'est un grand terroir de Saint-Emilion qui est longtemps resté endormi. C'est aussi une propriété historique de plusieurs siècles où il se dit que la fin de la guerre de Cent Ans avec les Anglais y aurait été signée. Il est rentré dans le classement de Saint Emilion en 2012. Depuis, il continue ces efforts. Lors des précédentes Rencontres à Lausanne, les visiteurs ont été estomaqués par sa récente qualité. Ils connaissaient le nom, l'avaient goûté il y a longtemps et l'ont trouvé méconnaissable. Et c'est normal. Tout le monde n'a pas la possibilité de tout regoûter chaque année. C'est mon travail de critique (www.quarin.com). Ce Salon s'appuie sur cette connaissance précisément calibrée des crus. Et j'aime la partager.



En photo : Fabrice Léger, organisateur & Jean-Marc Quarin

A LIRE par ailleurs

Avis à tous les intéressés : retrouvez l'interview des deux domaines conseillés par Jean-Marc Quarin dans mes prochains articles : le **Château Branaire-Ducru**, 4^e grand cru à Saint-Julien et le **Château de Pressac**, Grand Cru classé à Saint-Emilion.

Infos pratiques – Les Rencontres Jean-Marc Quarin à Bruxelles – 1^{er} décembre 2023

La Grande Dégustation : 14h – 21h – Tarif : 30 €

Atelier Dégustation Pichon Baron : 11 à 13 h – Tarif : 190 €

Adresse : Hôtel Steigenberger Icon Wiltcher's – Avenue Louise, 71 – 1050 Bruxelles

Pour en savoir plus :

www.lesrencontresquarin.com – [Les rencontres Jean-Marc Quarin à Bruxelles \(lesrencontresquarin.com\)](#)

www.quarin.com – [Jean-Marc QUARIN, guide indépendant de l'amateur de vins – site officiel](#)

Interview Jean-François Quenin Propriétaire du Château de Pressac Saint-Emilion Grand Cru Classé



Ce 1^{er} décembre et pour la troisième édition, les Rencontres Jean-Marc Quarin se dérouleront à nouveau à l'Hôtel Steigenberger Wiltcher's Brussels.

Une trentaine d'exposants de la région bordelaise viendront présenter leurs meilleurs crus et feront déguster leurs vins d'exception aux amateurs bruxellois. Une belle occasion de découvrir ces pépites dénichées par Jean-Marc Quarin bien avant que le marché international ne s'en empare !

Et aussi, une belle occasion de découvrir ici, les interviews exclusives du propriétaire du Château de Pressac, Grand Cru Classé Saint-Emilion et du directeur du Château Branaire-Ducru, 4^e Grand Cru à Saint-Julien.



Rencontre avec Jean-François Quenin, propriétaire du Château de Pressac

JR : l'histoire du Château de Pressac que vous avez racheté en 1997 est aussi ancienne qu'impressionnante, pouvez-vous nous en dire deux mots ?

Jean-François Quenin : *C'est effectivement une propriété historique où l'on cultive la vigne depuis plus de mille ans. C'est l'un des premiers cépages qui y a été planté avant le phylloxera et l'un des plus grands terroirs de St Emilion. La propriété a d'ailleurs donné son nom à un cépage au XVIII^e siècle, le Malbec. Celui-ci y a été importé de Cahors en 1730 par un nouveau propriétaire. Cela a donné le Noir de Pressac.*

Le propriétaire de l'époque, Vassale de Montville a fait beaucoup de recherches au XVIII^e sur la viticulture en général et l'on a des preuves qu'il a personnellement fait évoluer les vins de bordeaux dès ce moment-là.

Cette propriété et ce château médiéval, où a eu lieu la guerre de 100 ans, ont été reconstruits à la fin du 19^e et la vigne a totalement été refaite. De grands vins y ont alors été produits et servis avec de grands menus lors de galas organisés au Château de Pressac. On a retrouvé des traces datant de 1920 de ces dîners et de ces vins qui comptaient parmi les très grands vins de l'époque.

Joëlle Rochette

C'est ensuite une famille bordelaise qui a été propriétaire, durant deux générations, de la propriété que j'ai pu racheter en 1997. Il y avait alors beaucoup de choses à refaire. Ce à quoi je me suis d'emblée attelé allant même jusqu'à refaire presque tout le vignoble. Cela m'a pris vingt ans avec 36 hectares replantés sur 40 ! En repartant de zéro j'ai travaillé avec Claude Bourguignon qui est un grand spécialiste du renouvellement des sols. Ainsi, nous avons utilisé des matières végétales de qualité et n'avons pas fait de bêtises !

Nous avons également refait tous les chais avec 49 cuves de toutes les tailles. Il y a là aujourd'hui 2 chais d'élevage, un pour les années paires, un pour les impaires. Résultat, nous pouvons désormais isoler chaque parcelle de vigne dans le chai ce qui permet d'être très précis dans l'indication de la date de vendange, de vinification, etc. Mais il faut dire que le gros du travail ce n'est pas les cuves – les cuves c'est l'outil – car on est vraiment parti du vignoble. Et bien sûr cela s'est fait avec l'aide de gens qui sont des grands professionnels, des conseillers très pointus, le directeur technique fort expérimenté, ... ! Aujourd'hui on poursuit ce travail parcellaire car les vignes commencent à vieillir, on a donc replanté. Le potentiel de la vigne progresse et le résultat est bon car la matière est de qualité. On connaît de mieux en mieux chaque parcelle de vigne – on travaille sur la microbiologie des sols – ce qui explique la qualité de la propriété.

Nous avons un potentiel que des gens comme Jean-Marc Quarin ont repéré. Ce qui est d'ailleurs son concept : repérer les propriétés qui montent et on en fait partie ce qui nous réjouit. Mais je tiens à préciser que mon mérite vient uniquement de la volonté que j'ai exprimée pour essayer de révéler le potentiel de la propriété.

On fait partie des vins qui sortent du lot à St Emilion, notre problème c'est de le faire savoir !

Ceci dit, les belges ont aussi repéré depuis longtemps nos vins, ce sont de vrais connaisseurs. Ce qui explique que l'on est bien distribué en Belgique (et en Suisse). Nos vins sont distribués, notamment, chez Delhaize depuis 20 ans.



JR : Qu'en est-il de votre présence à Bruxelles le 1^{er} décembre ?

JF Quenin : *Depuis que Jean-Marc Quarin a classé nos vins parmi les « outsiders », je fais tous les salons qu'il propose. On a investi beaucoup d'argent dans la production, l'outil est excellent, il nous faut le faire connaître et goûter, il faut se montrer, c'est un message que les Rencontres de Jean-Marc Quarin nous aident à faire passer. Et puis, chez nous, on est plutôt coureur de fond que sprinteur, on essaye d'avoir des partenariats à long terme et l'on préfère construire que faire des « coups » façon « one shot » ! Donc notre retour, cette année encore, à Bruxelles est totalement logique.*



JR : Quelles sont les grandes tendances actuelles ?

JF Quenin : *Chez nous, c'est l'œnotourisme qui connaît une belle évolution et que nous continuons à entretenir et à faire évoluer. Nous accueillons 10.000 personnes par an grâce, notamment, à son authentique château historique qui en représente ainsi un atout majeur. La vue porte à 30 km, la vigne en terrasse s'étend sur 5 hectares autour de la colline ; c'est un vrai bijou !*

J'espère ne pas vous paraître trop suffisant mais je suis toujours aussi passionné par ce domaine et, à 74 ans, je continue à être debout sur les pédales. Je suis très attaché à cette propriété. J'ai plaisir à dire et à penser que quand vous touchez la terre vous prenez racine ; c'est cela la passion ! Quand vous avez tellement travaillé, consacré tellement de temps à votre passion, vous n'avez pas envie de laisser tomber. Ce domaine est un vrai bijou absolu – je pèse mes mots – on a fait les fondations et on va continuer. Et puis, les gens nous le rendent bien et sont reconnaissants de notre travail comme des prix accessibles que nous pratiquons. La preuve de cette reconnaissance : l'an passé, 80 % de nos grands vins ont été vendus en une semaine !

Enfin, puisque nous sommes à Bruxelles prochainement, nous aurons plaisir à retrouver la clientèle belge. Les Belges sont sensibles à la fidélité, alors je pense qu'à nouveau ce sera un vrai plaisir partagé que celui de se retrouver une nouvelle fois chez vous !



Château de Pressac - La carrière, 33330 Saint-Étienne-de-Lisse - France
- www.chateaudypressac.com

Interview Jean-Dominique Videau Directeur du Château Branaire-Ducru Saint-Julien Grand Cru Classé



Le 1^{er} décembre prochain, le salon des vins « outsiders », « Les Rencontres Jean-Marc Quarin », organisé au prestigieux Hôtel Steigenberger Icon Wiltcher's, présentera une trentaine de Domaines de la région de Bordeaux.

Parmi ceux-ci, le Château Branaire-Ducru offrira la grande et rare opportunité de déguster cet emblématique 4^e Grand Cru à Saint-Julien. Une belle rencontre en perspective que nous avons anticipée en interviewant le directeur de la propriété, **Jean-Dominique Videau**.



JR : Quelles sont les grandes lignes de l'histoire du Château Branaire-Ducru ?

Jean-Dominique Videau : *La propriété datant du 17^e (1680) est tout à fait historique. A l'époque elle avait été acquise par Jean-Baptiste Branaire qui avait décelé tout le potentiel de ce terroir. Le château y a été érigé en 1824 par les héritiers de JB Branaire. Un parent de la famille, Gustave Ducru, en est ensuite devenu propriétaire jusqu'en 1919. Ce qui a donné la seconde partie du nom composé du Château.*

Plus tard, alors que la propriété s'était peu à peu endormie, Patrick Maroteaux en devient propriétaire, avec sa famille, dès 1988. Leur objectif est d'apporter un vrai renouveau en assurant de multiples travaux et transformations tant à la vigne, aux chais et cuvier qu'au Château lui-même. Parallèlement, Patrick Maroteaux, véritable ambassadeur de Bordeaux et de Branaire-Ducru sera, entre 2000 et 2008, à la tête de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et Président de l'AOC Saint-Julien entre 2014 et 2017. Depuis, c'est son fils, François-Xavier Maroteaux qui orchestre le domaine permettant ainsi à ce dernier de poursuivre la belle histoire de cette propriété d'exception.

JR : Château Branaire-Ducru produit des vins de grandes références, quelles sont-elles ?

JD V : *Tout à fait et déjà depuis le 19^e. Nos vins ont été officiellement définis comme 4^e Grands Crus Classés du Médoc en 1855 lors de l'Exposition Universelle de Paris. Et ceci, à la demande de l'Empereur Napoléon III ! Aujourd'hui, Branaire-Ducru figure parmi les 61 Crus du Classement.*

JR : **Quelle est votre fonction, votre approche, en quoi consiste votre travail au Château Branaire-Ducru ?**

Jean-Dominique Videau : *Pour ma part, je suis arrivé au Château Branaire-Ducru il y a tout juste vingt ans. En tant que directeur, je coordonne l'équipe de jeunes passionnés qui m'entourent ; nous sommes tous résolument engagés à valoriser notre terroir de Saint-Julien et à préserver la qualité des vins qui y sont produits. En 2022, j'ai eu le bonheur de signer mon 20^e millésime au Château Branaire-Ducru. A l'époque, en 2003, c'était avec M. Maroteaux père (aujourd'hui décédé) que je travaillais. Puis par après avec M. Maroteaux fils. Il a repris la propriété avec les mêmes objectifs qualitatifs sur les vins. Ce qui m'enchant et nous apporte une même énergie doublée d'une exigence inaltérable de qualité. J'ai également une large réflexion sur nos vins afin d'être au plus proche des marchés. On sait qu'il y a, en général, de très bons vins et qu'il faut défendre la particularité et la typicité des nôtres. Il nous faut être concurrentiels et connaître parfaitement notre distribution. Ceci dit, j'aime préciser que nos vins sont des vins de consommation et non de garde.*

JR : **Pourquoi est-il important de participer à de tels salons ?**

Il est toujours important pour nous de pouvoir rencontrer les intervenants du marché et les gens qui apprécie le vin. Comme il est important de présenter la qualité du vin, de son terroir et de pouvoir parler de la façon dont on essaye de les mettre en valeur, de les exprimer avec notre vision contemporaine. Aujourd'hui, notre travail représente davantage un travail de précision. Précision du détail, sur toutes les étapes de l'élaboration du vin, que ce soit sur le plan historique de la propriété ou dans le vignoble, au niveau de la connaissance du terroir. Afin que chacune de nos parcelles exprime ses qualités en fonction de son cépage, des composants des assemblages, de son histoire. La propriété est composée de 60 hectares de vignobles, ce qui équivaut à une soixantaine de parcelles et donc à autant de travail conséquent.

JR : **Quelle est l'actualité, la particularité du chai ?**

Jean-Dominique Videau : *Actuellement nous avons un important changement au niveau du cuvier. Le cuvier est organisé en fonction de chaque parcelle. Cela donne aussi une particularité à notre façon de travailler. Et plus on avance dans le temps plus on va dans le détail.*

JR : **Quel a été l'élément déterminant pour que vous soyez présent à Bruxelles le 1^{er} décembre prochain ?**

Jean-Dominique Videau : *Les Rencontres Jean_Marc Quarin représentent un événement qualitatif auquel il était intéressant de participer. Nous avons avont été présents déjà plusieurs fois à ces mêmes rencontres de Lausanne. Ce sera une première pour Bruxelles. Et pourquoi Bruxelles ? Tout simplement car nous avons perçu qu'ici comme à Lausanne, l'organisation du salon – par Fabrice Léger – est précise, méticuleuse et très professionnelle. C'est aussi la qualité des dégustateurs invités à Lausanne qui nous pousse à venir à Bruxelles. Nous imaginons aisément que Bruxelles est organisé dans le même esprit et nous faisons entière confiance à Fabrice Léger, l'organisateur des salons de Jean-Marc Quarin. Il nous a expliqué comment il travaille, comment il parvient à donner de l'écho à l'événement, quelles sont les cibles et tout cela nous convient parfaitement. Le marché belge est un marché historique, un marché stable sur lequel nous tenons à être présents.*

JR : Vos vins sont-ils distribués en Belgique ?

Jean-Dominique Videau : *Oui avec à peu près 6000 bouteilles par an. Nos vins sont diffusés auprès d'une soixantaine d'intervenants qui distribuent entre 1 à 50 caisses à 300, voire, 400 personnes.*

JR : Quels sont vos projets pour le Château Branaire-Ducru ? Allez-vous revenir à l'œnotourisme ?

Jean-Dominique Videau : *Actuellement, nous assurons une réfection de notre cuvée pour la production. Mais aussi, nous réorganisons notre espace pour recevoir les clients. Nous avons plus que doublé les espaces et nous prévoyons de relancer l'accueil, les activités d'œnotourisme pour le début de l'année prochaine. Historiquement, nous proposons cet accueil depuis longtemps : 2 à 3000 personnes sont reçues au Château chaque année. Nous allons redynamiser et relancer ce type d'accueil et de rencontres sur notre propriété.*

JR : Que diriez-vous à nos lecteurs pour qu'ils viennent vous rencontrer à Bruxelles le 1^{er} décembre prochain ?

Jean-Dominique Videau : *D'abord que la présence du Château Branaire-Ducru est la possibilité de redécouvrir une propriété à la très belle et très longue histoire. Une propriété qui aujourd'hui s'attache à des produits de qualité mis en lumière par des critiques emblématiques tels que Jean-Marc Quarin. Et de plus, à Bruxelles, nous leur proposerons 3 millésimes à déguster, chacun ayant son style propre et particulier. D'habitude nous ne faisons déguster qu'un seul millésime. C'est aussi une bonne manière de venir découvrir l'esprit de la maison.*

Château Branaire-Ducru – 1, Chemin du Bourdieu – 33250 Saint-Julien-Beycheville – www.branair.com – T +33 (0)556 592 586

Dernière ligne droite de 2023 !

Quelques semaines nous séparent de l'année nouvelle mais aussi et bien entendu des festivités de fin d'année. Quantité de bonnes adresses, de restos primés ([par Gault&Millau](#)) ou plébiscités par leurs fidèles clients, et autres palais avertis, plein de fêtes en tous genres, d'expos et de spectacles sont au programme de ces prochaines semaines. Et du coup, sont aussi et surtout, labélisés « testés et approuvés » par qui vous savez !



Vite décembre pour débiter en beauté ces dernières semaines 2023, dans le haut de la Capitale au [Steigenberger Icon Wiltcher's](#). Cadre magique inspiré des neiges étincelantes pour la Festive Season. Brunch dominical, réveillon de fin d'année et, jusque fin janvier, exposition du sculpteur animalier, Michel Bassompierre, grand défenseur de la cause animale à travers ses sculptures monumentales.



Toujours au Wiltcher's, ce 1^{er} décembre sera l'occasion de découvrir les vins d'exception de la région de Bordeaux. [Les Rencontres Jean-Marc Quarin](#) seront pour la troisième fois à Bruxelles, après Paris et Lausanne et donneront l'occasion à tous les amateurs de déguster Grand Crus Classés et futurs grands vins qui, une fois découverts par le marché international, risque bien de devenir impayables !

Avant ces dégustations, filez lire les interviews exclusives que m'ont accordé : [Jean-Marc Quarin](#), l'initiateur de ce salon des vins de Bordeaux qu'il appelle les « outsiders » de Bordeaux, [Jean-Dominique Videau du Château Branaire-Ducru, 4^e Grand Cru à Saint-Julien ou encore, Jean-François Quenin, propriétaire du Château de Pressac, Grand Cru Classé Saint-Emilion](#) !

Rendez-vous de 14 à 21 h, ce vendredi 1^{er} décembre dans la BallRoom du Wiltcher's.

RÉSEAUX SOCIAUX

BRUXELLES | HÔTEL STEIGENBERGER WILTCHER'S
Avenue Louise 71

LES RENCONTRES
JEAN-MARC QUARIN

VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2023 de 14h à 21h
pour célébrer les vins de Bordeaux
qui réenchangent le goût

www.lesrencontresquarin.com





Joelle Rochette



Joelle Rochette

24 novembre à 21:47 · 🌐



Good News ! Après Paris, le week-end passé au Pavillon Ledoyen chez Yannick Alléno, "Les Rencontres Jean-Marc Quarin" arrivent à Bruxelles ce 1er décembre à l'Hôtel Steigenberger Icon Wiltcher's (Av.Lousie) !
Au programme : vins d'exception de la région bordelaise à découvrir avant tout le monde, à déguster en exclusivité et une trentaine de propriétaires de Châteaux et domaines d'exception à rencontrer.
Suivez cette actu sur mon blog et découvrez les interviews en exclusivité de Jean-Marc Quarin et des 2 vignerons outsiders que sont les représentants de Château Branaire-Ducru (4e Grand cru à St Julien) et de Château de Pressac (Grand Cru classé St Emilion) ! Les connaisseurs apprécieront, les autres découvrirons ... qu'on se le dise !
Et revenez vite me lire pour un prochain concours avec, comme il se doit sur www.joellerochette.com quelques entrées à gagner !!!





gregcookandroll [Suivre](#) [Contacter](#) ...

5 119 publications 8 551 followers 3 672 suivi(e)s

CookAndRoll.eu - Food blog

@gregcookandroll

Blog personnel

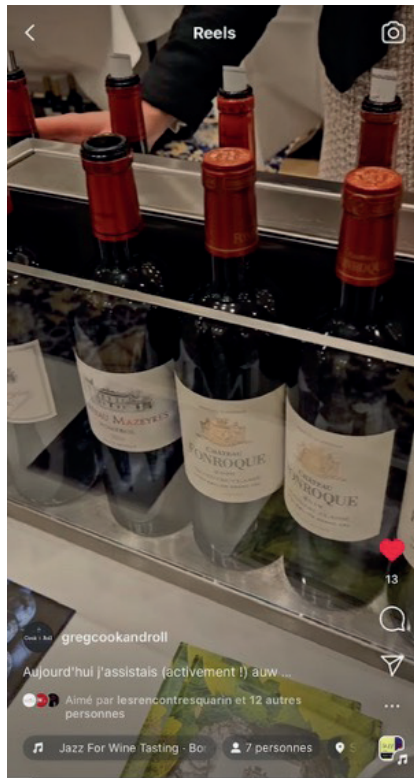
Content Creator - MP for collabs

Blogueur gourmet et voyageur

RECETTES sur www.CookAndRoll.eu

Céramiques gourmandes @akanaceram

linktr.ee/Cookandroll + 1





Les Rencontres JM Quarin
Quand une sélection de Bordeaux réenchante le goût du vin !
www.lesrencontresquarin.com
© lesrencontresquarin.com





lesrencontresquarin

Suivi(e) ▾

Contacter

231 publications 550 followers 300 suivi(e)s

Les Rencontres JM Quarin
Quand une sélection de Bordeaux réenchant le goût du vin !
www.lesrencontresquarin.com
📍 lesrencontresquarin.com



« LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN » DE RETOUR À BRUXELLES

Mis à jour le 13 novembre 2023
par Serena Brusco



BRUXELLES | HÔTEL STEIGENBERGER WILTCHER'S
Avenue Louise 71

LES RENCONTRES JEAN-MARC QUARIN

VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2023 de 14h à 21h
pour célébrer les vins de Bordeaux qui réenchantent le goût.

www.lesrencontresquarin.com



Steigenberger Icon Wiltcher's Brussels la saison dans quelques jours



BRUXELLES - VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE 2023