

# New York

by **CROZES**HERMITAGE



Wine  
not?



# HELLO NEW YORK

We continue our journey.

We, meaning the winegrowers of Crozes-Hermitage, one of the Northern Rhône Valley growths. We began this journey a long time ago, although it is probably more accurate to call it a round trip because as winegrowers we struggle to stay away from our vineyards for long. Along our journey, we have been able to meet sommeliers, wine merchants and chefs who make each city unique. With them, we have visited Paris, Brussels, London, Berlin, Stockholm, Copenhagen, Amsterdam, Oslo and Geneva. Our journey now takes us to New York where we have found friends who, like us, have a taste for good wine and the same values of friendship and sharing that we cherish. Just like with all the other cities we have visited before, this latest experience is recounted in this 48 page feature. We hope that it will take you on a journey too.

*Yann Chave and Jacques Grange, co-chairs of AOP Crozes-Hermitage*

Nous continuons le voyage.

Nous, ce sont les vignerons de Crozes-Hermitage, l'un des crus de la Vallée du Rhône nord. Ce voyage, nous l'avons commencé il y a longtemps, même s'il serait plus juste de parler d'allers-retours car les vignerons que nous sommes ne peuvent rester loin de leurs vignes trop longtemps. Ce voyage nous a permis de rencontrer des sommeliers, cavistes et chefs qui font qu'une ville ne ressemble à aucune autre. Avec eux, nous avons visité Paris, Bruxelles, Londres, Berlin, Stockholm, Copenhague, Amsterdam, Oslo, Genève. Aujourd'hui, ce voyage nous emmène à New York, où nous avons trouvé des amis qui, comme nous, ont le goût du bon vin et les mêmes valeurs d'amitié et de partage. Et comme pour toutes les villes déjà traversées, l'expérience se donne à lire en 48 pages. Que leur lecture soit aussi un voyage.

*Yann Chave et Jacques Grange, coprésidents de l'AOP Crozes-Hermitage*

## *New York* BY CROZES-HERMITAGE

Publication management: Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage  
Maison des Vins 485 avenue des Lots 26600 Tain-l'Hermitage (France) - +33 (0)4 75 07 88 81 - [www.crozes-hermitage-vin.fr](http://www.crozes-hermitage-vin.fr)  
Chief editor: Clair de Lune 12 rue Saint-Polycarpe 69001 Lyon (France) - +33 (0)4 72 07 31 90 - [www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)  
Texts: Katie Melchior, Emily Cappiello, Vicki Denig, Emily Saladino, Élodie Louchez

Cover: Louise Laborie

Correction: Nathalie Lebrun & Muriel Villebrun - Traduction: Sharon Nagel

Print: St. Croix Press, Inc. New Richmond Wisconsin 54017 (4,300 copies, september 2023). ISSN: 2782-0254

All rights reserved for all countries. No part of this publication may be reproduced without the prior written permission of the publisher.



## Magazine

- 06**  
SYRAH CONNECTION
- 23**  
PAIRING
- 30**  
CROZESLOVERS FROM NY

## People

- 10**  
YANNICK BENJAMIN
- 20**  
PASCALINE LEPELTIER
- 28**  
ALEXIA DUCHÊNE
- 38**  
JERMAINE STONE

## Team

### KATIE MELCHIOR

Also known as French Wine Tutor, she is a wine writer and educator based in Jersey City, NJ. Her work educating American audiences on French wine, history, terms, and pronunciation, has earned numerous awards, including being named as one of Wine Enthusiast's Future 40 of 2022.

### EMILY CAPPIELLO

Experienced travel, food and beverage writer, often writing about the intersection of delicious bites, sips and travel adventures. Bylines in Fodors Travel, Seventy Daily, Liquor.com, Travel + Leisure, Conde Nast Traveler, Departures, Vinepair, Mashed and more.

### VIVKI DENIG

Wine and travel journalist based between New York and Paris. Since 2017, Vicki has worked as a freelance journalist and content creation full time. Her work regularly appears in Decanter, Food & Wine, Wine-Searcher, Wine Enthusiast, and more. She is a Certified Specialist of Wine.



# Places

**14**  
LITTLE FRANCE

**34**  
LOWER EAST SIDE

**40**  
JERSEY CITY

**42**  
CROZES-HERMITAGE

**46**  
NEW YORK

**EMILY SALADINO**

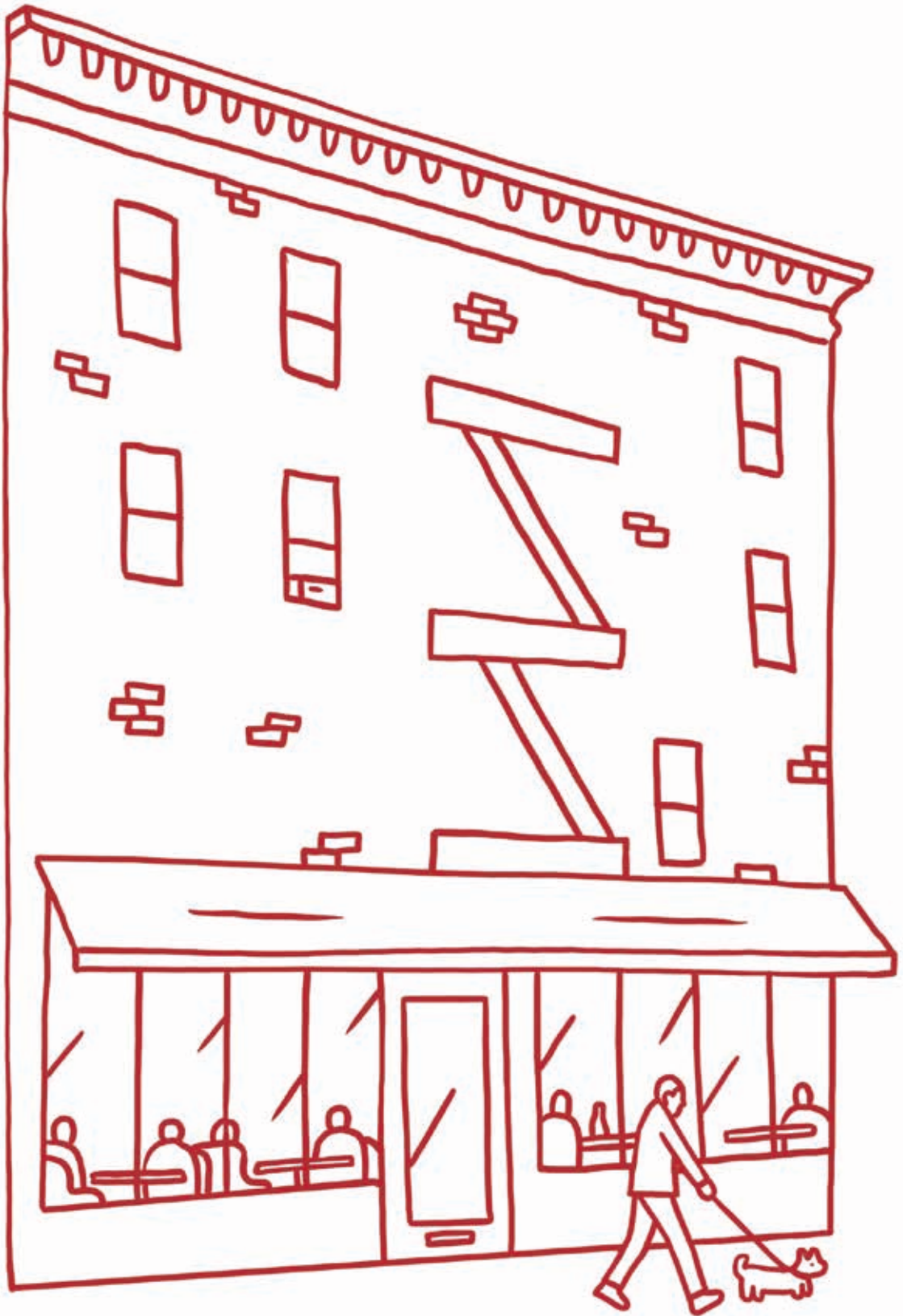
Writer, editor, and recipe developer based in New York. Currently works as a Writer at Large at Wine Enthusiast, she also contributes to Bon Appetit, The Washington Post, Bloomberg, Food & Wine, and others. Member of the Circle of Wine Writers and Les Dames d'Escoffier.

**ÉLODIE LOUCHEZ**

French journalist and author for discovery magazines and society documentaries, with a particular focus on ecofeminism. Previously editor-in-chief for the NRJ radio group, then for society and cultural programs for France 3, France 5 and Pink TV with Michel Field.

**SANDRA MAHUT**

French culinary photographer, visual artist and cookbook author, Sandra's practice is instinctive and playful. When she isn't behind the scenes in chefs' kitchens, she's busy in her studio-kitchen in eastern Paris, a veritable Ali Baba's cave of a thousand and one dishes.



# SYRAH CONNECTION

NEW YORK HAS LONG BEEN A CITY OF GASTRONOMIC GRANDEUR, AS IT IS COMPOSED OF MANY DIFFERENT ETHNIC GROUPS EACH SERVING THE DISHES THAT MAKE THEM FEEL LIKE HOME. EVEN WITH AN INFLUX OF NEW TYPES OF DRINKS AND THE SHIFTING HABIT OF DRINKERS, ONE THING IS FOR CERTAIN -PATRONS ARE LOOKING FOR UNIQUE, EXCITING WINES.

LES NEW-YORKAIS RAFFOLENT DE LA SYRAH, LE PLUS ÉPICÉ DES CÉPAGES QUI EST AUSSI LE CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE CROZES-HERMITAGE. TROIS PROS DU VIN FONT LE RÉCIT DE CETTE JEUNE PASSION : AMY RACINE, NICOLAS CORRAO ET JESSICA GREEN.

Emily Cappiello

The wine consumer is shifting in New York. Patrons are looking for unique, exciting wines with interesting stories behind, while also becoming more open to an influx of newer styles. *“People are very curious. They want to know if it’s women or men-owned, sustainable, background... Guests are interested and open minded. Burgundy and Bordeaux are still buzz words for sure, but the Rhône Valley seems to almost be perceived as a secret menu item. When we suggest it, guests’ ears perk up and they’re usually all in”*, says Amy Racine, beverage director at NY-based JF Restaurants. Syrah is one of these styles, an old world wine that has been taking on a new world spin as of late, appealing to new drinkers while re-introducing itself to older ones. This has allowed wines from Crozes-Hermitage to be both a mainstay as well as a new experience among sippers in the region.

## Something Different

In fact, it is quickly growing in consumption as sippers are looking to branch out from Cabernet and Pinot Noir, –in part because New York winemakers have been dabbling in the grape, creating a soft hum in the wine community; and in part because sippers are looking for softer wines. Racine says that wines from Crozes-Hermitage have moved into the forefront as the American palate, specifically in New York, has shifted. *“The palate for red wines has moved from heavy, extracted fruit bombs to medium bodied, tart fruit, and a desire for earthiness,”* says Amy Racine which offers the wines of Maxime Graillot and Pierre Gaillard in Crozes-Hermitage. *“The spice in Northern Rhône Syrah and the mix of dark and red fruit is perfect for this.”*

À New York, la population des bars et des restaurants aurait soif de (re)nouveau. *« Nos clients sont très curieux. On leur parle d’un vin : ils veulent savoir qui l’a fait, si le domaine appartient à un homme ou à une femme, sa vision de l’écologie, son histoire... Et ils sont très ouverts. Dans les vins français, ils savent que le Bourgogne et le Bordeaux sont des références mais ils sont toujours disposés à la découverte »*, observe Amy Racine, qui est la responsable des vins pour les établissements du groupe JF Restaurants. Et il s’avère que les vins issus de la syrah ont su saisir leur chance pour se faire une place dans le cœur des jeunes consommateurs comme des grands amateurs de la ville.

## Nouveaux horizons

De fait, on en déguste de plus en plus à New York et les consommateurs ne limitent plus leurs horizons aux seuls cabernets et pinots noirs, à la fois parce que les vigneron de la côte Est ont popularisé le cépage et parce qu’on cherche aujourd’hui des vins différents. *« Les goûts en matière de vins rouges ont évolué. Les consommateurs se sont détournés des profils de vins puissants, avec des extractions poussées, au profit de vins moins lourds, qui ont du fruit et de l’acidité. Et avec leurs notes d’épices et de fruits frais, rouges ou noirs, les syrahs du nord de la Vallée du Rhône collent à la demande actuelle »*, analyse Amy Racine, qui sert notamment les vins de Maxime Graillot et de Pierre Gaillard en Crozes-Hermitage.

## > Food Darling

Syrah from the Rhône Valley brings an extra boost to the style, with recognizable names that have become synonymous for quality and consistency. This has made it a restaurant darling, as beverage directors and sommeliers know that the clientele will enjoy the mouthful of the wine. “Syrah and the wines of Crozes-Hermitage are among the first wines we suggest to clients looking for provide value, quality and still remain in the conversation of wines that come from terroir with history and significance,” says Nicolas Corrao, beverage director of Fasano New York who refers wines from Domaine du Colombier and M.Chapoutier. “And food friendliness!” These wines pair beautifully with just about any food, making it great for those guests who don’t want to switch wines during a meal, confirms Amy Racine.

## Universal

Nicolas Corrao explains that Syrah from this region is known to be a great choice for both novice and experienced sippers, as it is approachable when young but once aged, it hits all of the complex aromas and flavors that a seasoned sipper wants to enjoy. So Jessica Green, certified sommelier and owner of Sayville, NY-based Down The Rabbit Hole Wine Boutique, explains that wines from Crozes-Hermitage have become a fan-favorite in her store. “Crozes-Hermitage is such a classic,” she says. “Every time I have a Crozes-Hermitage in the shop, it sells out fast. People in New York are especially very fond of the Syrah.”

## Chouchou des restos

Et comme en plus les syrahs de la Vallée du Rhône sont reconnues pour leur qualité et leur régularité, les voici qui se posent en chouchous des professionnels de la restauration. « Les vins de Crozes-Hermitage sont parmi les premiers que nous proposons aux clients qui recherchent des vins de terroir qui ont une histoire, une personnalité et un bon rapport qualité-prix », témoigne Nicolas Corrao, responsable des vins du restaurant Fasano, qui référence les vins du Domaine du Colombier et de M. Chapoutier. « Et en plus ils vont mettre l’assiette en valeur ! » Ce que confirme Amy Racine qui estime que ce sont des vins qui s’accordent avec pratiquement tout, une aptitude prisée par les consommateurs qui ne souhaitent pas changer de vin au cours d’un repas.

## Best-seller des cavistes

Autre atout, relevé par Nicolas Corrao : la versatilité des vins de Crozes-Hermitage. Les grands amateurs apprécieront les vins les plus évolués, issus de millésimes anciens, mais on se régale aussi avec les jeunes millésimes, ce qui permet de toucher vraiment tout le monde. À tel point que les vins de Crozes-Hermitage comptent parmi les best-sellers des cavistes. « Crozes-Hermitage, c’est comme un classique, explique la sommelière Jessica Green, qui tient la cave Down The Rabbit Hole à Long Island. Chaque fois que j’en ai un en référence, il s’arrache. Les New-Yorkais sont des fous de syrah. »

*White wines from Crozes-Hermitage really shine.*

*While the American palate is becoming a bit more open to new types of white wines, Marsanne and Roussanne are increasingly becoming a go-to.*

*“Beverage directors and sommeliers look to offer guests an alternative to big California Chardonnay, So most prestigious Marsanne and Roussanne use is its involvement in the age-worth whites of the Northern part of Rhône”, explains Nicolas Corrao.*





© Louise Lathorie

9

*Il n'y en a pas que pour les rouges, les blancs brillent aussi ! Plus les New-Yorkais élargissent leurs goûts, plus ils sont sensibles aux vins issus de marsanne et de roussanne, les deux cépages blancs de Crozes-Hermitage. « Les sommeliers veulent des alternatives au chardonnay californien. Or, c'est dans le nord de la Vallée du Rhône, comme à Crozes-Hermitage, qu'on trouve les plus belles expressions de marsanne et de roussanne », s'enthousiasme Nicolas Corrao.*



## YANNICK BENJAMIN

**BEST SOMMELIER/WINE DIRECTOR OF THE YEAR 2021, YANNICK BENJAMIN IS NEW YORK CITY-BASED SOMMELIER AT CONTENTO AND BEAUPIERRE WINES OWNER. HE'S ALSO ONE OF THE CO-FOUNDERS OF WHEELING FORWARD, A NON-PROFIT THAT HELPS PEOPLE WITH DISABILITIES..**

SOMMELIER DE CONTENTO (PRÉCÉDEMMENT PASSÉ PAR THE UNIVERSITY CLUB ET LE DÛ'S WINE), LE NEW-YORKAIS YANNICK BENJAMIN EST DÉSORMAIS ÉGALEMENT PROPRIÉTAIRE DE LA CAVE BEAUPIERRE WINES. IL EST L'UN DES COFONDATEURS DU WHEELING FORWARD, UNE ASSOCIATION QUI SOUTIENT LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

*Katie Melchior*

Opening Beaupierre Wines in the heart of Hell's Kitchen wasn't a premeditated thought for superstar wine director, Yannick Benjamin. "I went to go visit my parents one afternoon and noticed the storefront on the first floor of their building was empty," he tells us, after a walkthrough of his wine shop. After a few inquiries, the rest was history—and Beaupierre Wines was born. Benjamin's approach to stocking the shelves is personal and inspired by French wine shop culture: small, but curated, with an expert's advice on every bottle. New Yorkers could certainly visit any number of massive wine shops if they want a broad selection, but if they're looking for wines with character and personality, Beaupierre won't disappoint. When asked how he builds his inventory, Benjamin replies, "Are these wines that we would put on the table and drink ourselves? Are these wines we would bring to a party and be proud to give as a gift?" Each wine in the shop has a personal connection to either Benjamin or his family and also maintains a sense of sustainability, whether ecological, social, or otherwise.

Ouvrir Beaupierre Wines, au cœur du quartier de Hell's Kitchen, là où se déroule l'intrigue de *West Side Story*, n'était pas une décision préméditée de la part de Yannick Benjamin. « Je suis allé rendre visite à mes parents un après-midi et j'ai remarqué que la vitrine d'un magasin du rez-de-chaussée de leur immeuble était vide. » Quelques coups de fil plus tard, Benjamin dispose d'un lieu où il peut développer une approche très personnelle du vin, inspirée par la figure du caviste à la française. L'offre est réduite mais très sélective et chaque bouteille est décrite. Les New-Yorkais iront peut-être ailleurs s'ils préfèrent l'exhaustivité, mais Beaupierre Wines leur conviendra s'ils cherchent un caviste qui se porte garant de ses vins. Car Benjamin est du genre à ne vendre que des flacons qu'il aime. « Est-ce que ce sont des vins qu'on mettrait sur la table et qu'on boirait soi-même ? Est-ce que ce sont des vins qu'on apporterait à une soirée et qu'on serait fier d'offrir ? » Voilà les questions que Benjamin se pose toujours avant d'intégrer une nouvelle référence en plus de voir comment celle-ci s'inscrit dans une démarche de progrès, écologique ou social. >

> **Tell us about the Crozes-Hermitage you stock?**

I keep at least two selections stocked to represent the diversity of the region, different styles, and that it can speak to very different customers.

**For you, what does Crozes-Hermitage represent?**

Have you been? No!! I was just there earlier this year—it's remarkable to see the beauty of the region. There are some really great wines in Crozes-Hermitage, and American consumers can find incredible value in them. That's a deal for sure.

**How can we make French wines more accessible to Americans?**

I think we're in a better place than we were a few years ago, but we do need more educators and more ambassadors. For me, the missing link is the one with cuisine—take a look at Italy, as an example. There are Italian restaurants in every city across the United States and they all have exclusively Italian wine lists. France hasn't yet had that movement and I think that link with gastronomy would really change things in terms of the American perception of French wine. We're seeing a renaissance of modern French cuisine here in New York City, so I'm hopeful that it will spread to the rest of the country. I also think some kind of standardized back label on the bottles could go a long way. Imagine if each one broke down the appellation, the grapes included, the tasting notes, the pairings! That would be huge for French wine. But in the meantime, I think you and I will just have to keep plugging away at the educational portion of things.

**Parlez-nous des Crozes-Hermitage que vous proposez...**

Je référence toujours deux vins de l'appellation afin de présenter la diversité du vignoble... ce qui me permet en plus de m'adresser à différents types de clients!

**Que représente le Crozes-Hermitage pour vous ?**

Vous, vous y êtes déjà allée? Non?! Moi, j'y étais en début d'année ! Ça a été une expérience remarquable. Il y a vraiment de très beaux vins en Crozes-Hermitage et les consommateurs américains peuvent y trouver des rapports qualité-prix incroyables. Crozes-Hermitage, c'est une belle affaire, vraiment!

**Comment rendre les vins français plus accessibles aux Américains ?**

Je pense que nous sommes mieux placés qu'il y a quelques années, mais il est vrai qu'il nous faudrait davantage de formateurs et d'ambassadeurs. À mon sens, le chaînon, c'est la cuisine. Dans chaque ville des États-Unis il y a des restaurants italiens qui proposent des cartes des vins avec seulement des vins italiens. Ce qui s'est passé avec la cuisine italienne s'est passé différemment avec la cuisine française. Mais à New York, nous assistons à une renaissance de la cuisine française moderne et j'ai bon espoir que le mouvement se propage dans tout le pays. Je pense aussi qu'une sorte de contre-étiquette uniformisée serait utile. Imaginez si chaque contre-étiquette donnait les mêmes informations de manière lisible: l'appellation, les cépages, les notes de dégustation, les accords mets-vins... L'impact serait phénoménal ! Mais, d'ici là, je pense qu'on va devoir tous les deux continuer à travailler dur pour éduquer les consommateurs!



@beaupierrewinery



@beaupierrewinery



© Katie Melchior



© Katie Melchior



© Adobe Stock/ant

## LITTLE France

'LITTLE France' was the name given to a DISTRICT OF SOHO at the end OF THE 19TH CENTURY. FAST FORWARD TO 2023 AND IT HAS BECOME MORE OF AN IMAGINARY ARCHIPELAGO FORMED BY THE CITY'S WINE MERCHANTS, MANY OF WHOM ARE FRENCHIES AT HEART. JOIN US ON A FORAY INTO LITTLE France.

« LITTLE France », c'est ainsi qu'on nommait un quartier de SOHO à la fin DU XIX<sup>e</sup> siècle. EN 2023, « LITTLE France », ça serait plutôt un archipel imaginaire, formé par les caves à vin de la ville car beaucoup sont FRENCHIES de cœur. Petite incursion dans « LITTLE France ».

*Vicki Denig*



Photos © Tribeca Grill



## TRIBECA GRILL

Co-owned by Drew Nieporent and award-winning actor Robert De Niro, Tribeca Grill has been a neighborhood staple since the restaurant first opened its doors in 1990.

Over the past three decades, the "Grill" has garnered attention for its classic menu offerings, extensive wine list, and pristine people watching opportunities.

The menu at Tribeca Grill is as classically 'New York steakhouse' as it gets. Starters include oysters, clam chowder, and a variety of salads, though the true stars of the show are the meat-based mains, including New York strip steak, Tomahawk steak for two, and of course, the restaurant's signature daily burger.

French wines are very popular here! The "Grill" proposes bottling from Alain Graillot, though perhaps the option on the list to go back in time is the Jaboulet 'Domaine Raymond Roure' 1996 bottle.



Le restaurant, qui appartient au duo constitué du *serial* entrepreneur Drew Nieporent et de Robert De Niro, est une adresse incontournable de Tribeca depuis l'ouverture en 1990. Le « Grill », c'est une cuisine so New York, une carte des vins XXL et le lieu de toutes les rencontres.



La carte du Tribeca Grill incarne parfaitement le grill new-yorkais. Huitres, soupe de palourdes et nombreuses salades en guise d'entrées. Mais les vraies vedettes se trouvent du côté des viandes avec le bifteck de contre-filet, le steak Tomahawk pour deux et bien sûr le burger du jour.



Les vins français ont ici la cote ! Côté Crozes-Hermitage, le « Grill » référence notamment le Domaine Alain Graillot. Et pour remonter le temps, pourquoi ne pas se faire plaisir avec la cuvée Domaine Raymond Roure chez Jaboulet dans le millésime 1996 ?

375 Greenwich St, New York, NY 10013  
[www.tribecagrill.com](http://www.tribecagrill.com)





Photos © Evan Sung



## ELEVEN MADISON PARK

Since opening in 1998, Eleven Madison Park has risen to the ranks of global fine dining lists, earning numerous stars from both the *New York Times* and Michelin Guide. Since reopening in 2021, the menu has gone completely plant-based—though the prestige of its meticulously crafted menu (and wine list) remains.

Spearheaded by Chef Daniel Humm, the restaurant's now plant-based menu offers an insightful take into just how innovative vegan offerings can be. Guests have the option to book the full tasting menu experience, though light snacks and *à la carte* items are available at the bar.

A very French cellar! With regards to Crozes-Hermitage offerings, Eleven Madison Park may just have the most extensive selection in the entire city, including back-vintage bottles from Domaine de Saint-Cosme, Les Bruyères.



Depuis son inauguration en 1998, Eleven Madison Park s'est hissé au rang des meilleurs restaurants du monde, décrochant de nombreuses étoiles, à la fois du Guide Michelin et du *New York Times*. Depuis sa réouverture en 2021, la carte a fait sa mue pour devenir à 100 % végétale, mais la renommée de la cuisine reste intacte, de même que celle de la *wine list*.



Jour après jour, le chef Daniel Humm démontre tout le potentiel créatif d'une cuisine entièrement vegan. Au moment de la commande, les convives peuvent opter pour le menu dégustation complet ou s'asseoir au bar pour partager un en-cas ou une assiette de la carte.



Une cave très *frenchie* ! Eleven Madison Park propose peut-être la sélection la plus complète de Crozes-Hermitage de toute la ville, avec notamment de vieux millésimes du Domaine de Saint-Cosme et du Domaine Les Bruyères.

11 Madison Ave, New York, NY 10010  
[www.elevenmadisonpark.com](http://www.elevenmadisonpark.com)







Photos © Astor Wines &amp; Spirits



## ASTOR WINES & SPIRITS

Situated in a centuries-old building on Lafayette Street, this centrally located—and now completely employee-owned—shop offers one of the largest bottle selections in all of New York City, boasting over 5,000 references of well-curated wines, spirits, and sakes sourced from around the world.

While the majority of shops carrying wines from Crozes-Hermitage focus on simply a *cuvée* or few, Astor Wines & Spirits current offerings clock in around 10 at all times, and are available in both standard-size and half-bottle formats. A number of allocated wines are also sold (limited to one bottle per customer).

A number of sub-\$30 bottles of Crozes-Hermitage grace the shelves at Astor Wines, including those from Domaine Equis, Domaine Étienne Becheras, Domaine Jean Esprit and Domaine Laurent Fayolle.



Aménagé dans un bâtiment centenaire sur Lafayette Street, ce magasin situé en plein cœur de la ville appartient désormais à ses salariés. Il propose un choix de flacons parmi le plus vaste de New York, doté de plus de 5 000 références de vins, spiritueux et sakés sélectionnés avec soin dans le monde entier.



Alors que la plupart des caves ne référencent que quelques Crozes-Hermitage et souvent un seul, Astor Wines & Spirits en propose en permanence une dizaine, disponibles à la bouteille ou en demi-bouteille. À noter que certaines *cuvées* issues d'allocations sont limitées à une bouteille par client.



Plusieurs *cuvées* de Crozes-Hermitage proposées à moins de 30\$ ornent les rayons d'Astor Wines, parmi lesquelles celles du Domaine Equis, du Domaine Étienne Becheras, du Domaine Jean Esprit et du Domaine Laurent Fayolle.

399 Lafayette St, New York, NY 10003  
[www.astorwines.com](http://www.astorwines.com)





Photos © Vin Sur Vingt Wine Bars



## VIN SUR VINGT

Inspired by the traditional French *bar à vin*, Vin Sur Vingt now boasts numerous establishments across the city, making reliving your best bistro-inspired memories as easy as heading to the location nearest you. Expect a hefty bottle selection, classic French fare, and a daily late-night happy hour special.

Craving *escargots*, a *croque-monsieur*, or traditional *steak tartare*? Vin Sur Vingt promises not to disappoint. In addition to a variety of tartines—which are also available in numerous vegetarian options—the wine bar's offerings range from light bites to full-fledged main courses. Worry not, you won't leave hungry.

If you're looking for a place to imbibe in Domaine Combie's signature Crozes-Hermitage *cuvée*, Vin Sur Vingt is a solid place to start. Grab some friends and savor a bottle of this delicious, classically-styled Syrah—which comes to life with the bourguignon maison or a delightful charcuterie board.



Inspirés du bar à vin français, il existe désormais de nombreux établissements Vin Sur Vingt à travers New York. Pour retrouver l'esprit bistrot, rien de plus simple donc que de se rendre à l'adresse la plus proche de chez soi. Au programme, belles bouteilles, cuisine française et un *happy hour* quotidien en soirée.



Une envie d'*escargots*, de *croque-monsieur* ou de *steak tartare*? Ici, vous ne repartirez pas le ventre vide. Au menu, de nombreuses tartines, également déclinées en version végétarienne, de petites assiettes à grignoter et de plus grosses à partager ou à dévorer.



Une adresse pour goûter à la *cuvée Crozes-Hermitage* du Domaine Combie? Vous voilà les bienvenus: invitez donc des amis pour partager cette délicieuse syrah, à déguster avec le bœuf bourguignon maison ou une assiette de salaisons.

Numerous Locations (51st Street, East Village, Upper West Side, NoMad, West Village)  
<https://vsvwinebars.com>



© Courtesy of STARR Restaurants



© Louise Palmberg

## PASTIS

For all-day drinks, dining, and people watching to pass the time, look no further than Pastis. Revived by Keith McNally and Stephen Starr, two James Beard Award-winning restaurateurs, this buzzy neighborhood bistro in the Meatpacking District offers brasserie staples and serious Parisian vibes.

From fresh seafood *hors d'œuvre* to perfectly executed salads, sandwiches, and mains, there's really nothing Pastis can't do. For a solid Crozes-Hermitage pairing, check out the half roasted chicken or *bœuf bourguignon*—and don't skimp on the garnitures.

In addition to the *blanc* from Graeme & Julie Bott, Pastis currently has three red Crozes-Hermitage wines included two from Alain Graillot.



Si vous cherchez à boire un verre, à manger et à regarder les gens passer toute la journée durant, ne cherchez pas plus loin que Pastis. Remis au goût du jour par Keith McNally et Stephen Starr, distingué par les James Beard Awards, qui sont l'équivalent des Oscars pour la gastronomie, ce bistro de quartier situé dans le Meatpacking District propose des plats de brasserie dans une quasi-ambiance parisienne.



Que ce soient des hors-d'œuvre à base de fruits de mer frais ou des salades, sandwichs et plats principaux orchestrés à la perfection, Pastis est véritablement polyvalent. Pour une alliance Crozes-Hermitage réussie, essayez le demi-poulet rôti ou le bœuf bourguignon – et ne lésinez pas sur les garnitures !



Outre le blanc de chez Graeme et Julie Bott, Pastis propose actuellement à la bouteille trois Crozes-Hermitage rouges, dont deux du Domaine Alain Graillot.

52 Gansevoort St, New York, NY 10014  
[www.pastisnyc.com](http://www.pastisnyc.com)





## Pascaline Lepeltier

AFTER WETTING THE WHISTLE OF NEW YORK PATRONS AT ROUGE TOMATE THEN RACINES NY, THE FRENCH SOMMELIER NOW DOES THE HONOURS AT CHAMBERS, IN THE FAR SOUTH OF MANHATTAN. TOGETHER, WE SPOKE ABOUT THE SIGNIFICANCE OF CROZES-HERMITAGE WINES IN THE BIG APPLE IN GENERAL, AND IN THE CELLAR AT CHAMBERS IN PARTICULAR.

APRÈS AVOIR RÉGALÉ DES ANNÉES DURANT LES GOSIERS NEW-YORKAIS À FEU ROUGE TOMATE ET RACINES NY, LA FRENCH SOMMELIÈRE OFFICIE DÉSORMAIS AU CHAMBERS, TOUT AU SUD DE MANHATTAN. ENSEMBLE, ON A PARLÉ DE LA PLACE DES VINS DE CROZES-HERMITAGE À BIG APPLE EN GÉNÉRAL ET DANS LA CAVE DU CHAMBERS EN PARTICULIER.

Élodie Louchez

### You have lived in New York for nearly 15 years. How do you view interest in Crozes-Hermitage wines?

There is no denying that it is increasing. It is an on-trend appellation among the general public, particularly because Syrah is now on tables everywhere. New Yorkers are very open-minded, always ready to discover something new—they have learnt to get to know Crozes-Hermitage. And the appellation's wines have a major advantage—their prices are still reasonable, which is by no means insignificant at the moment.

### How about wine merchants and sommeliers?

Historically, Crozes-Hermitage wines were introduced into New York by top professionals, people who are passionate about Rhone Valley wines. They laid the foundations in the 2010s and lifted the standard of tastings. Then Covid massively changed things in New York—a lot of people left the city and the younger generation took up the torch, with a great thirst for discovery. But New York is a big city and wines like Crozes-Hermitage co-exist effortlessly with wines from say Greece, Austria or Australia.

### Who are the great Rhone wine specialists in New York today?

You cannot not mention Daniel Johnnes, a former sommelier who worked for the leading chef Daniel Boulud. He was the one who launched La Tablée New York, an event which celebrates Rhone Valley wines once a year, both in partner restaurants and at a tasting where the public can meet winegrowers.

### Cela fait près de quinze ans que tu vis à New York. Comment perçois-tu l'intérêt pour les vins de Crozes-Hermitage ?

Il est grandissant, c'est indéniable. C'est une appellation qui a le vent en poupe auprès du grand public, surtout que la syrah est sur toutes les tables aujourd'hui. Les New-Yorkais sont très ouverts, toujours prêts à faire de nouvelles découvertes : ils ont appris à connaître Crozes-Hermitage. Et puis les vins de l'appellation ont un gros atout : leurs prix restent raisonnables, ce qui n'est pas négligeable en cette période.

### Et du côté des cavistes et des sommeliers ?

Historiquement, ceux qui ont introduit les vins de Crozes-Hermitage à New York sont de grands professionnels, passionnés par les vins de la Vallée du Rhône. Ils ont posé les bases dans les années 2010 et fait élever le niveau des dégustations. Le Covid a ensuite énormément changé de choses à New York : beaucoup de gens ont quitté la ville et la jeune génération a pris le relais avec une grosse envie de découvertes. Mais New York est une grande ville et des vins comme ceux de Crozes-Hermitage coexistent sans problème avec des vins venus de Grèce, d'Autriche ou d'Australie.

### Aujourd'hui, qui sont les grands spécialistes des vins rhodaniens à New York ?

On ne peut pas ne pas parler de Daniel Johnnes, un ancien sommelier qui a notamment travaillé avec le grand chef Daniel Boulud. C'est lui qui a lancé La Tablée New York, un événement qui, une fois par an, célèbre les vins de la Vallée du Rhône, à la fois dans les restaurants partenaires et lors d'une dégustation où le grand public peut rencontrer des vigneron.



Photos © Andrew French

### > **Who drinks Crozes-Hermitage wines in New York?**

Obviously there are the people from tech and finance, who are very active in the New York microcosm, but there are also much less affluent wine enthusiasts. At Chambers, I often look for listings in appellations which, just like Crozes-Hermitage, allow me to iron out any incoherencies in pricing.

### **How exactly do you go about selecting your wines?**

Actually, I still have a lot of wines that were in the cellar at Racines NY. On a daily basis, I juggle between mature and new vintages. But the wines that now join the list all stem from an approach that aims to show respect for life. At Chambers, we try and understand each wine in a, let's say, holistic way, meaning that we focus on the quality of the wine but also on the history of the winery, its business model and its way of approaching living things. Regarding Crozes-Hermitage specifically, we have several on our wine list!

### **Qui boit des vins de Crozes-Hermitage à New York ?**

On retrouve bien sûr des gens de la tech et de la finance, très inscrits dans le microcosme new-yorkais, mais aussi des amateurs nettement moins argentés. Au Chambers, je vais souvent chercher mes références dans des appellations qui, comme Crozes-Hermitage justement, me permettent de garder de la cohérence au niveau des prix.

### **Précisément, comment t'y prends-tu de ton côté pour sélectionner tes vins ?**

En fait, j'ai encore beaucoup de bouteilles qui étaient dans la cave du Racines NY. Au quotidien, je jongle donc entre des millésimes anciens et nouveaux ! Mais les vins qui entrent à la carte aujourd'hui sont tous issus d'une démarche visant à respecter le vivant. Au Chambers, on essaie de comprendre chaque vin de façon, disons, holistique, c'est-à-dire qu'on s'intéresse aux qualités du vin mais aussi à l'histoire du domaine, à son modèle économique, à sa façon d'appréhender le vivant... Quant aux vins de Crozes-Hermitage, on en a plusieurs à la carte !

# Pairing

THE MAGAZINE'S NEW YORK CONTRIBUTORS HAVE EACH DESIGNED A PAIRING BETWEEN A SPECIALITY OF THE CITY AND A CROZES-HERMITAGE WINE. BE SURE TO INDULGE IN THIS SELECTION WHICH HAS BEEN CAPTURED ON CAMERA BY PARISIAN PHOTOGRAPHER SANDRA MAHUT.

LES CONTRIBUTRICES NEW-YORKAISES DU MAGAZINE ONT, CHACUNE, IMAGINÉ UN ACCORD ENTRE UNE SPÉCIALITÉ DE LA VILLE ET UN VIN DE CROZES-HERMITAGE. UNE SÉLECTION À SAVOURER À PLEINES MAINS, MISE EN IMAGES PAR LA PHOTOGRAPHE PARISIENNE SANDRA MAHUT.





Rouge, **Domaine des Combat**  
& **steak burger** inspired by 5 Napkin Burger





Les Meysonniers, **M. Chapoutier**  
& **lobster roll** inspired by Luke's Lobster



Cuvée Christophe, **Domaine des Remizières**  
& **pastrami sandwich** inspired by Katz's Deli



Héritiers Gambert, **Cave de Tain**  
& **chicken and waffles** inspired by Clinton St Baking Co



### So, New York?

Yes, since I was little, I've always wanted to live in New York where the cultural diversity is incredible and in terms of food, you can travel to every country in the world in the same city.

### Tell us about your New York restaurant plans...

I want to open a top French restaurant, in its most noble form. I haven't done the menu yet but I can imagine delving into a repertoire of iconic French recipes, whilst also adding a New York touch to stay in step with American palates. These include dishes from my childhood, classics with a creative twist, and invariably sourcing outstanding products from the USA, France and Japan. Hospitality would be at the core of the project, with sources of inspiration including the New York restaurants La Grenouille, The Grill and Carbone, or Jaïs and Racines in Paris.

### Donc New York ?

Depuis toute petite, j'ai toujours eu envie d'habiter à New York, c'est un incroyable bouillon de culture et niveau gastronomie, vous pouvez voyager dans tous les pays du monde dans la même ville.

### Parlez-nous de votre projet de restaurant new-yorkais...

J'ai envie d'ouvrir un grand restaurant français, au sens noble du terme ! La carte n'est pas encore faite, mais j'imagine puiser dans le répertoire des recettes iconiques françaises tout en incluant une touche new-yorkaise pour être en phase avec le palais américain : des plats d'enfance, des classiques avec une touche créative, et toujours un *sourcing* de produits exceptionnels des États-Unis, de France ou encore du Japon. L'hospitalité serait au cœur du projet avec des inspirations comme les restaurants new-yorkais La Grenouille, The Grill, Carbone ou encore Jaïs et Racines à Paris.



Photos © Roman Le May

## Alexia DUCHÊNE

A SEMI-FINALIST IN SEASON 10 OF TOP CHEF FRANCE AT AGE 23, ALEXIA DUCHÊNE HAS NOW REALISED HER AMERICAN DREAM OF OPENING A RESTAURANT IN BROOKLYN. NOW, THE CHEF WITH A GLOBE-TROTTING APPETITE ASPIRES TO NEW PROJECTS WITH LOCAL GEMS SERVED IN A SAUCE AND TERROIR-DRIVEN WINES AS THE FINISHING FRENCH TOUCH.

DEMI-FINALISTE DE LA SAISON 10 DE TOP CHEF FRANCE À 23 ANS, ALEXIA DUCHÊNE A DEPUIS CONCRÉTISÉ SON RÊVE AMÉRICAIN EN OUVRANT UN RESTAURANT À BROOKLYN. DÉSORMAIS, LA CHEFFE GLOBE-CROQUEUSE ASPIRE À DE NOUVEAUX PROJETS À BASE DE PLATS LOCAUX ESCORTÉS DE VINS DE TERROIR COMME *FRENCH TOUCH* FINALE.

### How about the wine list?

French wines and nothing but! A carefully curated selection of top names and boutique producers. So Crozes-Hermitage will be well represented—whites to serve with fish in a white butter sauce or veal, reds with concentrated sauces for duck à l'orange or roast lamb. The advantage of Crozes-Hermitage is that the choice is very varied with infinite possibilities for both whites and reds.

### How do New Yorkers feel about French wines?

They love French wines, provided they remain understandable and intelligible. That's why front-of-house work is essential to offer them support and advice. With our sommelier, we have worked hard to educate people about vineyard sites, grape varieties and blends. Americans are very receptive to the stories behind the wines—the background of the winegrower, the ethos of the producer, male or female...

### Et la carte des vins ?

Uniquement des références françaises! Une sélection pointue de grands noms et de producteurs confidentiels. Crozes-Hermitage sera donc bien représenté : les blancs pour accompagner les poissons au beurre blanc ou du veau, les rouges avec des sauces bien concentrées pour des canards à l'orange ou de l'agneau rôti. L'avantage de Crozes-Hermitage est d'offrir une palette très variée, des possibilités infinies en blanc et en rouge.

### Comment les New-Yorkais accueillent les vins français ?

Ils adorent les vins français tant qu'ils restent lisibles et compréhensibles. C'est pourquoi le travail en salle est primordial pour les accompagner et les conseiller. Avec notre sommelier, nous avons fait un gros travail d'éducation sur les terroirs, les cépages et les assemblages, d'autant plus que les Américains sont très sensibles aux histoires derrière les vins: le parcours du vigneron, la philosophie de la vigneronne...



## CROZESLOVERS FROM NY

BELOVED FOR ITS YOUTHFUL DRINKABILITY AND IMPECCABLE QUALITY, IT'S NO SURPRISE THAT NEW YORK-BASED WINE RETAILERS AND SOMMELIERS OFTEN REACH FOR WINES FROM CROZES-HERMITAGE.

DES VINS QUI COMBINAIENT L'ACCESSIBILITÉ ET UNE QUALITÉ TOUJOURS IRRÉPROCHABLE ET VOICI DES SOMMELIERS ET DES CAVISTES CONQUIS. RENCONTRE AVEC TROIS PROS FANS DE CROZES-HERMITAGE.

Vicki Denig

Syrah from the Northern Rhône has long been a favorite of wine collectors and industry folk alike. *“But the vineyard is actually exploding in popularity, and many consumers are either looking for value wines, or wines to drink immediately,”* says Valerie Pimpinelli, buyer and floor manager at Flatiron Wines & Spirits. *“Crozes-Hermitage offers both terrific value and wines with immediate drinking pleasure.”* *“I like stocking Crozes-Hermitage on the shelf because the wines tend to be at a slightly lower price point,”* says Liz Nicholson, owner of Frankly Wines and Della's Wine Bar. At Waverly Inn, wine director Jeff Harding agrees. *“I always include Crozes-Hermitage on my list because it's easy to understand as a single-varietal wine,”* he says. Harding also states that he always has a Crozes-Hermitage Blanc on his list at all times, too, as he finds these wines to offer a similar sweet spot between Sauvignon Blanc and Chardonnay.

### Impeccable Value

*“At the shop, we always recommend seeking out a top producer's entry-level wine, so as to get a sense of the winemaker's style,”* says Pimpinelli. *“In the Northern Rhône, Crozes-Hermitage is often the perfect choice for anyone looking to get into a particular estate, as well as classic French Syrah in general.”* Harding also finds that wines from Crozes-Hermitage are *“friendlier”* than those from other appellations for consumers not so familiar with the Northern Rhône or Syrah. *“They are probably the best value in the Northern Rhône!”* Nicholson exclaims.

Les syrahs du nord de la Vallée du Rhône font depuis longtemps partie des vins préférés des amateurs et professionnels new-yorkais. *« Mais la popularité du vignoble a explosé et de nombreux consommateurs recherchent, soit des vins au bon rapport qualité-prix, soit des cuvées à consommer sans attendre »,* observe Valérie Pimpinelli, acheteuse et responsable de magasin chez Flatiron Wines & Spirits. *« Crozes-Hermitage offre à la fois un excellent rapport qualité-prix et des vins au plaisir immédiat. »* *« J'aime référencer du Crozes-Hermitage parce que les vins ont tendance à se positionner sur des prix légèrement inférieurs à d'autres appellations »,* explique Liz Nicholson, propriétaire de Frankly Wines et du Della's Wine Bar. Au Waverly Inn, le directeur vins, Jeff Harding, prolonge : *« J'ai toujours des Crozes-Hermitage sur ma carte car ce sont des vins qui sont lisibles, qu'on peut comprendre. »* Les rouges mais aussi les blancs, car Jeff Harding se plaît à les positionner quelque part entre le sauvignon blanc et le chardonnay.

### Super rapport qualité-prix

*« Dans le nord de la Vallée du Rhône, Crozes-Hermitage représente souvent le choix idéal pour tous ceux qui souhaitent se familiariser avec tel ou tel domaine, ainsi qu'avec une syrah française »,* observe Valérie Pimpinelli. Jeff Harding considère pour sa part que les vins de Crozes-Hermitage sont plus *« conviviaux »* que ceux d'autres appellations pour les consommateurs qui connaissent moins bien le nord de la Vallée du Rhône ou la syrah. *« Ils offrent sans doute le meilleur rapport qualité-prix de tout le nord de la Vallée du Rhône ! »,* s'exclame Liz Nicholson. >

## > Wine to Drink Now

Pimpinelli reveals that the majority of Crozes-Hermitage wines can be drunk young—which is generally how most consumers are enjoying them. “Not every wine can or needs to be cellared, but the top examples can really shine after a bit of time,” she explains. As for how she enjoys them, Pimpinelli states that she can’t think of as many “food wines” that are as versatile or accessible as those from Crozes-Hermitage. “I’d happily drink it with any red meat (especially lamb), heftier vegetable dish (eggplant parm, grilled veggies), or simple charcuterie,” she says. Harding shares that wines from Crozes-Hermitage are his go-to pick for slow-cooked red meat, as well as game-based dishes and duck. “These wines are a nice middle zone for people eating diverse dishes at a table,” he says, citing the wines’ immense versatility. Nicholson finds that wines from Crozes-Hermitage work well with grilled meats, as well as Chinese food and other Asian cuisines. “The salinity plays well into soy and other salty flavors, and the soft tannins play well against dishes that pack a little heat,” she says, equally noting that the wines come to life when served with a slight chill. Crozes-Hermitage, universal wines?

## Un plaisir immédiat

Valérie Pimpinelli rappelle que la plupart des vins de Crozes-Hermitage peuvent se déguster sans attendre. Et c’est souvent de cette manière que les consommateurs les apprécient. « Tous les vins n’ont pas besoin ou vocation à être conservés en cave, même s’il est toujours agréable d’en déguster qui auront évolué après quelques années de garde. » Quant à sa manière de les apprécier, elle affirme connaître peu de vins de gastronomie qui soient aussi polyvalents ou accessibles que ceux de Crozes-Hermitage. « J’en déguste volontiers avec une pièce de viande rouge (de l’agneau surtout), un plat à base de légumes (des aubergines à la parmigiana, des légumes grillés), comme simplement avec de la charcuterie. » Jeff Harding, quant à lui, dit privilégier les vins de Crozes-Hermitage pour accorder des viandes rouges mijotées, mais aussi des plats à base de gibier et de canard. « Ces vins représentent un bon compromis pour les gens qui consomment différents plats à table. » Pour sa part, Liz Nicholson trouve que les vins de Crozes-Hermitage se marient bien avec les viandes grillées, mais aussi avec la cuisine chinoise et les autres gastronomies asiatiques. « La salinité s’accorde bien avec le soja et d’autres saveurs salées, puis les tannins fondus adoucissent les plats assez relevés », rappelant qu’il faut alors servir les vins légèrement frais. Crozes-Hermitage, des vins universels ?







© Louise Laborte

*«Crozes-Hermitage offers both terrific value and wines with immediate drinking pleasure.»*

*« Crozes-Hermitage offre à la fois un excellent rapport qualité-prix et des vins au plaisir immédiat. »*

Photos @cornerbar NYC



Photos @parcellawine



## LOWER EAST SIDE

OVER THE LAST 20 YEARS, NEW YORK CITY'S LOWER EAST SIDE NEIGHBORHOOD HAS TRANSFORMED FROM AN INDUSTRIAL HUB TO CUTTING-EDGE DINING DESTINATION. A FLEET OF NEW BARS AND RESTAURANTS BRING FRESH ENERGY TO NEW YORK CITY'S ETERNALLY EVOLVING WINE SCENE, PAIRING STELLAR PLATES AND POURS WITH DISTINCTLY DOWNTOWN STYLE.

EN VINGT ANS, L'INDUSTRIELUX LOWER EAST SIDE, AU SUD DE MANHATTAN, A MUTÉ, EN DEVENANT LE LABORATOIRE CULINAIRE DE TOUTE LA VILLE. DES BISTROTS ET DES RESTAURANTS PARTOUT, DES PROFESSIONNELS ULTRA-MOTIVÉS, UNE ÉNERGIE FOLLE : C'EST ICI QUE NEW YORK SE RÉINVENTE.

Emily Saladino

### CORNER BAR

1. From the team behind perennially packed Manhattan restaurants Altro Paradiso and Estela comes this chic bistro in the Nine Orchard, a boutique hotel in a 1912 landmark building on the Lower East Side. In addition to a menu of bistro classics by chef Ignacio Mattos, Corner Bar has a wide-ranging, predominantly French wine list that spans traditional, cult, and experimental bottlings.

L'équipe à l'origine des restaurants (toujours bondés) Altro Paradiso et Estela, à Manhattan, est aux manettes de ce bistrot chic, logé dans le Nine Orchard, un petit hôtel situé dans un bâtiment construit en 1912. Le chef Ignacio Mattos y livre une cuisine de bistrot dans le respect des codes tandis que la carte des vins, dominée par la France, mêle références solides, bouteilles culte et cuvées d'avant-garde.

[Cornerbarnyc.com](#)

 Les Habrards, 2018, Jean-Baptiste Souillard

 Au Poivre Crusted Prime Rib  
Côte de bœuf en croûte au poivre


### PARCELLE

2. With its casually cool vibe, knowledgeable staff, and extraordinarily deep wine collection, this cozy Lower East Side wine shop-turned-bar is a destination for wine lovers from across New York City and beyond. Book weeks before you plan to visit to secure a seat on the chic leather couches or communal bar, where you might strike up a conversation with a nearby collector, fashion model, or fellow wine enthusiast over a glass, bottle, or magnum.

Avec son ambiance décontractée, un personnel souriant et une carte des vins particulièrement étoffée, cette chaleureuse cave à manger est l'un des points de ralliement des amateurs new-yorkais. Mieux vaut réserver plusieurs semaines à l'avance pour être sûr d'avoir une place sur l'un des canapés en cuir de la salle ou même au bar, où se retrouvent top models et amateurs de vin autour d'un verre, d'une bouteille ou d'un magnum !

[Parcellewine.com](#)

 Les Machonnières, 2018, Domaine des Entrefaux

 Giant wild mushroom katsu & XO sauce

Du katsu aux champignons sauvages géants et à la sauce XO

### SKIN CONTACT

3. "There is no Syrah more classic than a Northern Rhône Syrah, which this is. Spot on." That's how the wine list at this free-spirited spot describes the Thomas Finot Crozes-Hermitage on its list. The scene at this Lower East Side bar leans toward boisterous, especially on busy Friday and Saturday nights. Grab a seat at the bar to chat with amiable, approachable staffers about everything from their favorite Rhône wines to the best Stevie Wonder albums.

« Il n'existe aucune syrah qui ne soit aussi pure qu'une syrah du nord de la Vallée du Rhône et cette cuvée en est la preuve. »

Voici comment la carte des vins de cette adresse non conformiste introduit la cuvée le Crozes-Hermitage de Thomas Finot. Attention, grosse ambiance, surtout les vendredis et samedis soir de grande affluence. Mais on peut s'installer au bar où les serveurs sauront raconter, au son des meilleurs albums de Stevie Wonder, leurs derniers coups de cœur from la Vallée du Rhône.

[skincontact.nyc](#)

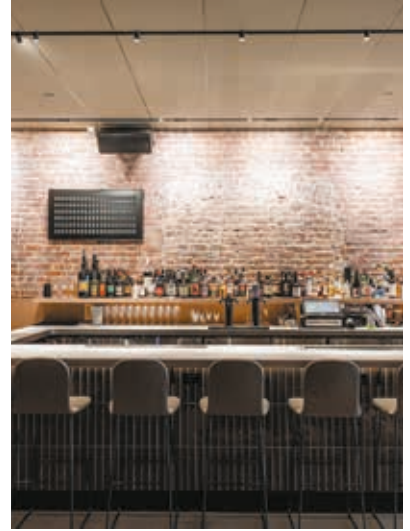
 Thomas Finot

 Picante, Soppressata, Saucisson sec

Photos © Karissa Ong for Claud



Photos © Kate Previte & Colin Clark



Photos @stropewinebar




## CLAUD

4. Set on an unassuming stretch a few blocks south of Union Square in the East Village, this hip spot is exceedingly popular with bar and restaurant professionals and the people who try to keep up with them. The cellar spans 800 bottles of classic and cutting-edge wines, but sommeliers keep a more manageable 250 bottles in frequent rotation and offer 10-12 by the glass—including, at press time, a 2020 Domaine des Entrefaux Crozes-Hermitage. Seating is limited, so book well in advance.

Localisée dans une rue quelconque de l'East Village, cette adresse branchée est le lieu de rendez-vous préféré des professionnels des restaurants et bars de la ville. La cave abrite quelque 800 références, mêlant cuvées emblématiques et vins créatifs. Les sommeliers en font tourner 250 cuvées, dont 10 ou 12 disponibles au verre (et un Crozes-Hermitage du Domaine des Entrefaux dans le millésime 2020 au moment où l'on écrit ces lignes). Le nombre de places étant limité, pensez à réserver longtemps à l'avance. [claudnyc.com](http://claudnyc.com)

 Domaine des Entrefaux, 2020

 Wagyu bavette with maître d'hôtel butter


Une bavette Wagyu au beurre maître d'hôtel

## CHAMBERS

5. This slim Tribeca wine bar-restaurant is located in the space that formerly held Racine's, another wine-centric destination. Here, the massive list includes several bottles from Crozes-Hermitage as well as established and under-the-radar labels from emerging regions worldwide. As a result, wine-curious New Yorkers can taste traditional and unusual offerings accompanied by the same knowledgeable, approachable service and excellent, French-accented dishes. Savour the interview of their sommelier, Pascaline Lepeltier, on page 20.

Ce restaurant-bar à vin de Tribeca occupe l'ancien local de Racines NY, une adresse qui a compté dans l'histoire du vin à New York. La carte actuelle des vins est immense avec des références de haut niveau et des vins encore sous les radars, issus de vignobles émergents. On y trouve aussi plusieurs Crozes-Hermitage. La cuisine, avec des inspirations françaises. Dégustez l'interview de leur sommière Pascaline Lepeltier, en page 20 de ce magazine. [chambers.nyc](http://chambers.nyc)

 Le Rouvre, 2020, Yann Chave

 Snowdance farm chicken (NY) with spinach, sherry, thyme


Du poulet fermier Snowdance (NY) accompagné d'épinards, de Xérès et de thym


## ST TROPEZ

6. There's a breezily tropical atmosphere in this West Village wine bar, and the servers are just as likely to chat with you about a recent breakup (yours or theirs) than lecture you on single-vineyard terroir. The impressive, all-French wine selection includes classic Rhône Valley Crozes-Hermitage, a beautiful pairing for dishes like the house burgers.

Une atmosphère quasi méditerranéenne dans ce bar à vin du West Village. Bavards, les serveurs peuvent aussi bien partager une peine de cœur (la leur ou la vôtre !) que vous faire un exposé sur une cuvée parcellaire ! L'impressionnante sélection des vins, tous français, couvre bien sûr l'appellation Crozes-Hermitage, laquelle va donner lieu à de beaux accords, notamment avec les burgers maison.

[sttropolwinebar.com](http://sttropolwinebar.com)

 Pierre Aguille, 2016, Julien Cecillon

 St Tropez Burger with Black Angus beef, aged cheddar, truffle mayo

Le Burger St Tropez à base de bœuf Black Angus, de cheddar affiné et de mayonnaise à la truffe



© Adobe Stock/SeanFawcettPhoto



## JERMAINE STONE

BRONX-BORN VISIONARY JERMAINE STONE BRIDGES THE GAP BETWEEN FINE WINES AND HIP HOP BY HOSTING BESPOKE EVENTS WHICH COMBINE TWO WORLDS THAT ARE BOTH DEEPLY ROOTED AND COSMOPOLITAN. SO NEW YORK.

NÉ DANS LE BRONX, IL CONNECTE LE MONDE DES GRANDS VINS ET CELUI DU HIP HOP EN ORGANISANT DES ÉVÉNEMENTS SUR MESURE QUI MÈLENT DEUX UNIVERS À LA FOIS ANCRÉS ET COSMOPOLITES. SO NEW YORK.

Emily Saladino

On a sunny June afternoon in Manhattan, a panel of wine experts gathers in a sleek waterfront restaurant from Michelin-starred chef Jean-Georges Vongrichen. Amid the sea of navy blazers stands Jermaine Stone wearing a tracksuit, hoodie, and pristine Air Jordans. “They were dressed for business, and I was dressed for Jermaine,” says Stone, laughing. “At certain points, I felt like some people were thinking, ‘Damn. I didn’t have to wear my church clothes to this!’”

Stone is the CEO and founder of Cru Luv, an agency devoted to the ever-growing intersection of fine wine and hip hop. A native of the Bronx, Stone dreamed of becoming a rapper before he discovered a passion for wine. He was a fine-wine auctioneer and administrator for Zachy’s, a luxury wine shop and auction house, before he created Cru Luv. He’s since hosted a podcast called Wine & Hip Hop and the first-ever wine and hip hop festival in Brooklyn in 2022. He’s inspired by the ways wine and hip hop cultures and communities have evolved in tandem in and beyond New York City. “Hip hop is now 50 years old,” he says, “and deeply ingrained in all sorts of international arts scenes.” Meanwhile, many people in the fine wine world are so open and craving change.

Stone has consulted and collaborated on projects with French winemakers, and has a particular affinity for French wine. “I might be a little biased. I prefer French wine over everything,” he says. “If I’m drinking Syrah, you know where I’m going—I’m going to Crozes-Hermitage.”

These wines have biographical significance, too. As a young wine professional, the first red wine Stone got excited about was Shiraz. “As my palate evolved and grew, I was able to appreciate the more nuanced flavors you get from the cooler climate [in the Rhône]. Crozes-Hermitage specifically really speak to my palate because they have that lighter body, but you’re still getting all that amazing ripe fruit.”

On est à Manhattan. Lors d’un après-midi ensoleillé, des passionnés de vin se retrouvent, au bord de l’eau, dans le restaurant du chef étoilé Jean-Georges Vongrichen. Au milieu des costumes bleu marine, Jermaine Stone ne saurait passer inaperçu avec son jogging, son sweat à capuche et d’impeccables Air Jordan aux pieds. « Ils étaient tous habillés pour faire des affaires. Moi, à la Jermaine ! »

Jermaine Stone est le PDG et fondateur de Cru Luv, une agence événementielle qui croise les univers du vin et du hip hop. Natif du Bronx, il se rêvait rappeur, puis s’est découvert une passion pour le vin. Avant de créer Cru Luv, il fit ses classes comme commissaire-priseur pour Zachy’s, un caviste de luxe doublé d’une maison de vente aux enchères. Aujourd’hui, il anime un podcast nommé Wine & Hip Hop et a organisé en 2022 le premier festival de vin et de hip hop de Brooklyn.

Il dit tirer son inspiration des ressemblances dans la manière dont les cultures du vin et du hip hop ont évolué à New York ou dans le monde. « Le hip hop a désormais cinquante ans et il s’est profondément enraciné dans de nombreuses scènes artistiques internationales. » De même que le vin a essaimé un peu partout dans le monde, donnant vie à de nouvelles générations de *wine lovers*, eux-mêmes ouverts à la diversité du vin.

Jermaine Stone, qui a aussi de nombreuses collaborations avec des vigneron français à son actif, a une affinité particulière pour le vin *frenchie*. « Je suis peut-être un peu partial, mais je préfère le vin français par-dessus tout. Et si je veux boire une syrah, vous savez ce que je vais choisir ? Je vais choisir du Crozes-Hermitage. »

La syrah, un cépage « biographique » puisque c’est celui qui, le premier, a su émouvoir le jeune professionnel qu’il était. « Au fur et à mesure que mon palais évoluait et s’affinaît, se souvient-il, j’en ai découvert toutes les nuances, notamment quand elle grandit dans un climat plus frais. Les vins de Crozes-Hermitage me font vibrer en particulier, car ils ont un corps plus léger et pourtant de magnifiques notes de fruits mûrs. »

# JERSEY CITY

FOR DECADES, NEW YORK CITY HAS BEEN COMPOSED OF FIVE BOROUGHS: MANHATTAN, BROOKLYN, QUEENS, STATEN ISLAND, AND THE BRONX. AS HOUSING PRICES INCREASE AND PEOPLE FROM ALL OVER THE WORLD FLOCK TO NYC, A BURGEONING AND UNOFFICIAL SIXTH BOROUGH EMERGES: JERSEY CITY.

PENDANT DES DÉCENNIES, LA VILLE DE NEW YORK A ÉTÉ DIVISÉE EN CINQ ARRONDISSEMENTS : MANHATTAN, BROOKLYN, LE QUEENS, STATEN ISLAND ET LE BRONX. AVEC L'AUGMENTATION DES PRIX DE L'IMMOBILIER ET L'ARRIVÉE MASSIVE DE GENS DU MONDE ENTIER, UN NOUVEL ARRONDISSEMENT (OFFICIEUX) EST EN TRAIN D'ÉMERGER : JERSEY CITY.

*Katie Melchior*

**1. MADAME CLAUDE** - Located in the heart of downtown Jersey City's Hamilton Park district, Madame Claude has been a staple in the neighborhood for several years. Focused almost entirely on French wines, it's no stranger to Crozes-Hermitage and almost always has at least three selections to choose from. Visit for a quiet, European approach to wine and don't forget to leave with some cheeses and jam to accompany your libations!

**1. MADAME CLAUDE** - Située au cœur du quartier de Hamilton Park dans le centre de Jersey City, Madame Claude fait figure de cave incontournable. Dédiée quasi exclusivement aux vins français, l'adresse a toujours, ou presque toujours, trois Crozes-Hermitage à la carte. Le lieu est tranquille, serein, un peu « à l'européenne ». On y trouvera aussi du fromage et de la confiture pour accompagner ses dégustations.

 **Pierre Gaillard, 2020**


**2. COOLVINES** - Almost unbearably hip, this wine shop actually has four locations in New Jersey, with two of the largest scattered in Jersey City. Its Powerhouse location not only offers a wide selection of wines from Crozes-Hermitage but also has a *café* where local creatives come to work, socialize, and imbibe, while its Grove Street location offers personalized recommendations from friendly wine experts.

**2. COOLVINES** - Un caviste si branché que c'en est presque insupportable ! Il s'agit en fait d'un réseau de quatre caves disséminées dans le New Jersey, dont deux dans Jersey City. Celle de Powerhouse abrite non seulement un grand choix de Crozes-Hermitage mais aussi un café où les créatifs du quartier viennent travailler, rencontrer des amis et déguster. L'autre cave, située dans Grove Street, n'est pas en reste avec son équipe d'experts, toujours prêts à vous prodiguer des conseils avisés.

 **Yann Chave, 2019**

**3. RIVERVIEW WINES** - The Heights district of Jersey City is one of the area's most exciting, with new businesses and entrepreneurs opening something new almost every month. Focusing almost exclusively on organic and biodynamic wine selections, this shop is one to watch for sustainably-minded Crozes-Hermitage.

**3. RIVERVIEW WINES** - Le quartier des Heights compte parmi les plus vivants de Jersey City. Une nouvelle boutique ou un nouveau restaurant : il s'y passe toujours quelque chose. Spécialisée dans les vins issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, cette cave tient du repaire pour qui cherche des Crozes-Hermitage sous label environnemental.

 **Équinoxe, Domaine des Lises (Maxime Graillet)**





Photos from @madameclaudewine on Instagram

1



Photos © CoolVines

2



© Kate Melchior

3



# CROZES-HERMITAGE

AS A POSTSCRIPT, LET'S FINALLY TALK ABOUT OUR WINE REGION—AT THE TOP OF THE RHONE VALLEY—OUR WINES, MOSTLY RED WITH SOME WHITES, AND OUR PEOPLE—OUR MINDSET, OUR SENSE OF HOSPITALITY AND OUR VALUES.

EN GUISE DE POSTFACE, PARLONS UN PEU DE NOUS ENFIN, DE NOTRE VIGNOBLE (EN HAUT DE LA VALLÉE DU RHÔNE), DE NOS VINS (ROUGES POUR L'ESSENTIEL MAIS AUSSI BLANCS) ET DE NOS GENS (NOTRE MENTALITÉ, NOTRE SENS DE L'HOSPITALITÉ, NOS VALEURS).

Straddling the legendary forty-fifth parallel, which divides the northern hemisphere into two equal halves, the Crozes-Hermitage wine region is one of France's oldest appellations and belongs to the Northern Rhône Valley growths. It was recognised in 1937, making it nearly a century old.

## The wine region

As you travel South from Lyon, it emerges on the left bank of the Rhône, in the Drôme area. Starting North of the town of Valence, it embraces a dozen or so villages with Tain l'Hermitage at their core, covering valley floors, hillsides and plateaux. These varied landforms create myriad interwoven vineyard sites that stem from the collapse caused by the uplift of the Alps during the Tertiary era, over a period ranging from 24 to 7 million years ago. Through this upheaval, the river carved out a channel, accompanied by the wind. The vineyards of Crozes-Hermitage are therefore naturally cleansed by the Mistral, the powerful northerly wind which often drives away the clouds and dries the vines, protecting them from diseases caused by dampness. Winegrowers are not just blessed with a felicitous climate and geology, with very stony soils offering good drainage—they also have history on their side. A tradition of mixed farming over the course of time has shielded them from the harmful effects of single-crop farming, which can occur whatever the crop. So it is that in Crozes-Hermitage, vines share the land with vegetables and cereals, along with highly prized orchards that are home to many apricot and cherry trees. There are also uncultivated areas, including some woodland. In the South, the appellation is bordered by the Sables de l'Herbasse and Balmes de l'Isère areas which provide a habitat for several species considered to be

À cheval sur le mythique quarante-cinquième parallèle, qui partage l'hémisphère nord en deux moitiés égales, le vignoble de Crozes-Hermitage appartient à la famille des crus du nord de la Vallée du Rhône. Reconnu en AOC depuis 1937, il compte ainsi parmi les plus anciennes appellations françaises.

## Le vignoble

En descendant de Lyon, il apparaît à la gauche du Rhône, sur la rive drômoise. Il s'étend ainsi au nord de la ville de Valence sur une dizaine de villages rassemblés autour de la commune de Tain-l'Hermitage, embrassant des plaines, des coteaux et des plateaux. De fait, le vignoble de Crozes-Hermitage couvre un enchevêtrement de petits terroirs, né de l'effondrement provoqué par le surgissement des Alpes à la fin du Tertiaire, soit dans une échelle de temps comprise entre -24 et -7 millions d'années. Au milieu de ce fracas, le fleuve s'est trouvé un sillon, et le vent avec lui. De la sorte que le vignoble de Crozes-Hermitage est naturellement purifié par le mistral, ce puissant vent du nord qui souvent chasse les nuages et dont les propriétés asséchantes protègent des maladies apportées par l'humidité. Comme le climat et la géologie, avec des sols très caillouteux donc drainants, l'histoire aussi a favorisé les vigneron avec une tradition de polyculture bien ancrée qui garde des méfaits de la monoculture quelle qu'elle soit. Ainsi, à Crozes-Hermitage, la vigne partage le territoire avec des cultures maraîchères ou céréalières ainsi qu'avec des vergers de grande valeur dont beaucoup de cerisiers et d'abricotiers. On y trouve aussi des espaces non cultivés, dont quelques bois. Au sud, l'appellation est aussi bordée par la zone des Sables de l'Herbasse et des Balmes de l'Isère qui abrite plusieurs >

- > beneficial, including many amphibians and several colonies of bats. Another distinctive feature of Crozes-Hermitage is the pioneering mentality of its winegrowers which is why it has blazed the trail for organic winegrowing in France. In fact, some vineyards were grown organically even before official endorsements were created. Now, more than two-thirds of acreage is certified organic, which is three times higher than the national average in France.

## The wines

Let's start with the reds—the predominant colour—and stress that in Crozes-Hermitage they display the original, charming, hallmark crispness, fruit and spice of Syrah, the appellation's iconic grape variety. Obviously, they span the spectrum and like all good artisans, the winegrowers use vineyard blocks and maturation techniques to design both early-drinking wines offering instant gratification, and iterations that will gain the sheen that comes with age. Crafted from Roussanne and Marsanne, some of them single varietals, others blends, the whites are produced on a more boutique scale—a legacy of history—but they are fresh, delicate and lush and effortlessly secure a place in people's hearts. They have character, and depth as we say. And just like the reds, they make excellent companions in life as the repositories of the French tradition and widespread yet priceless art of sharing a meal.

## The winegrowers

Some will have chosen to join a co-operative, others to trade in wine or go solo, but what all the winegrowers who belong to the vibrant Crozes-Hermitage community and its one-hundred-plus wineries have in common is that they feel they belong to one big family. And all of them, from the oldest to the younger generations, know how to pull together when they need to or meet up to share the special occasions that punctuate life in the appellation area. Examples include the Crozes-Hermitage Grand Weekend in the spring and the Wine & Transat festival at the end of the summer. Because Crozes-Hermitage winegrowers—all of whom are real characters—seek not only to establish professional relationships but also friendships with chefs, sommeliers, wine merchants and enthusiasts, they regularly voice their opinions on issues affecting wine consumption in particular, and the future of our gourmet food cultures in general. Last spring, they launched an appeal—'Des lendemains qui chambrent'—calling for wines to be served at room temperature to raise awareness about the impact of temperature on the flavour of red wines. The aim is to encourage people to resurrect a tradition and thereby show respect for the winegrower's intent and preserve the integrity of the wine tasting experience.

espèces relevant de la faune dite auxiliaire, dont beaucoup d'amphibiens et plusieurs colonies de chiroptères. Et comme il y a, en plus, comme une mentalité de pionniers à Crozes-Hermitage, l'appellation compte parmi ses rangs des précurseurs de la viticulture bio en France. Certaines vignes ont même été cultivées selon les principes de l'agriculture biologique avant la création des labels. Aujourd'hui, plus des deux tiers du vignoble sont ainsi certifiés en bio: c'est trois fois plus que la moyenne du vignoble français.

## Les vins

Commençons par les rouges, prédominants, et rappelons qu'ils ont, ici à Crozes-Hermitage, ce croquant originel, charmeur, fruité et épicé, qui est la marque de la syrah, l'emblématique cépage de l'appellation. Bien sûr, la palette est large et les vigneron, en bons artisans, jouent avec les parcelles et les élevages pour concevoir des vins qui se dégusteront jeunes, pour un plaisir instantané, et d'autres qui, avec les années, prendront de la patine. Nés de la roussanne et de la marsanne, en monocépage ou en assemblage, les blancs se font plus rares – c'est historique – mais frais, délicats, onctueux, ils savent se faire aimer. Ils ont de la personnalité, du volume comme on dit. Et comme les rouges, ils sont d'excellents compagnons de vie, légataires de la tradition française de commensalité, cet art, commun mais précieux, de partager un repas.

## Les vignerons

Ils ont choisi la coopération, le négoce ou l'aventure en solo mais les vignerons qui composent la bouillonnante communauté de Crozes-Hermitage, laquelle regroupe plus d'une centaine de caves et de maisons, se vivent à la façon d'une grande famille. Et tous, les anciens comme « la jeune garde » de vignerons, savent se serrer les coudes quand il le faut ou se retrouver pour partager les grands moments qui émaillent la vie de l'appellation, comme le Grand Week-end des Crozes-Hermitage au printemps ou le festival Wine & Transat à la fin de l'été. Tous sont de sacrées personnalités. Parce qu'ils ont toujours eu à cœur de forger des liens amicaux avec les chefs, les sommeliers, les cavistes et les amateurs de vin, les vignerons de Crozes-Hermitage prennent régulièrement position sur des sujets qui touchent au devenir de nos cultures gastronomiques en général et de la consommation de vin en particulier. Au printemps dernier, ils ont ainsi lancé l'appel « Des lendemains qui chambrent » pour sensibiliser à l'influence de la température de service sur le goût des vins rouges, appelant à renouer avec la pratique du chambrage de façon à respecter l'intention du vigneron et à préserver l'expérience de la dégustation.

**DOMAINE ALÉOFANE**  
natlachave@gmail.com

**DOMAINE ET MAISON  
LES ALEXANDRINS**  
contact@lesalexandrins.com

**AMADIEU PIERRE**  
www.pierre-amadieu.com

**VIGNOLE AMIRA**  
vignoleamira.fr

**DOMAINE BERNARD ANGE**  
www.domainebernardange.com

**DOMAINE ARNOUX VINS**  
www.arnoux-vins.com

**FRANCK BALTHAZAR SÉLECTIONS**  
balthazar.franck@akeonet.com

**DOMAINE ÉTIENNE BECHERAS**  
www.becheras.fr

**DOMAINE BELLE**  
www.domainebelle.com

**DOMAINE BETTON**  
www.domainebetton.com

**BIBOVINO**  
enfants-rouges@bibovino.fr

**DOMAINES ALBERT BICHOT**  
www.bourgogne-bichot.com

**CAVE BLANC CHRISTOPHE**  
caveblanchristophe.fr

**DOMAINE DE BONSERINE**  
domainedelbonserine.fr

**DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT**  
domaine-gbott.fr

**CAVE BREYTON**  
jacques.breyton@wanadoo.fr

**MAISON BROTTÉ**  
www.brotte.com

**BRUNEL PÈRE ET FILS**  
patrick.brunel@gardine.com

**DOMAINE LES BRUYÈRES**  
contact@domainesbruyeres.fr

**CASTEL FRÈRES**  
www.groupecastel.com

**CAVE DE TAIN**  
contact@cavedetain.com

**FAMILLE CÉCILLON**  
cecillonvins@gmail.com

**DOMAINE CHABOUD**  
domaine.chaboud@wanadoo.fr

**DOMAINE DE CHAMPAL**  
www.domaine-champal.com

**M. CHAPOUTIER**  
www.chapoutier.com

**DOMAINE DE CHASSÉLVIN**  
sreachomar@wanadoo.fr

**DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE**  
domaine@domainejlchave.fr

**DOMAINE YANN CHAVE**  
www.yannchave.com

**CAVE CHEVALIER**  
www.cave-chevalier.com

**DOMAINE MARION CHIROUZE**  
vignobleamira.fr

**J. BOUTIN**  
www.jboutin.com

**DOMAINE RÉMI CHOMEL**  
www.domaine-remi-chomel.fr

**CLAIRMONT**  
www.clairmont.fr

**DOMAINE DU COLOMBIER**  
www.domaine-colombier.fr

**VINS JEAN-LUC COLOMBO**  
www.vinscolombo.fr

**DOMAINE DES COMBAT**  
www.domaine-des-combat.fr

**DOMAINE COMBIER**  
www.domaine-combier.com

**MATTHIEU BARRET  
DOMAINE DU COULET**  
www.domaineducoulet.com

**DOMAINE COURBIS**  
www.vins-courbis-rhone.com

**DOMAINE YVES CUILLERON**  
www.cuilleron.com

**DOMAINE CHRISTOPHE CURTAT**  
christophecurtat@orange.fr

**RENÉ-JEAN DARD ET FRANÇOIS RIBO**  
fribo.fr@gmail.com

**DOMAINE EMMANUEL DARNAUD**  
www.domainedarnaud.com

**CELLIER DES DAUPHINS**  
www.cellier-des-dauphins.com

**DAUVERGNE RANVIER**  
www.dauvergne-ranvier.com

**MAISON DELAS FRÈRES**  
www.delas.com

**DOMAINE DELHOME**  
www.domainedelhome.fr

**VINS DENUZIÈRE**  
www.jdenuziere.fr

**CHÂTEAU LE DEVAY**  
contact@chateauldevay.fr

**CAVE OLIVIER DUMAINE**  
www.la-croix-du-verre.com

**DOMAINE DUSEIGNEUR**  
www.domaineduseigneur.com

**LES ENTREFAUX**  
www.domainedesentrefaux.com

**EQUIS – MAXIME GRAILLOT**  
maximegraillo@wanadoo.fr

**DOMAINE JEAN ESPRIT**  
www.domaine-esprit.com

**DOMAINE EYMIN-TICHOUX**  
www.eymin-tichoux.fr

**DOMAINE LAURENT FAYOLLE**  
www.laurentfayolle.fr

**JEAN-CLAUDE ET NICOLAS FAYOLLE**  
nicolas.fayolle@wanadoo.fr

**FERME DU MONT**  
www.lafermedumont.com

**FERRATON PÈRE ET FILS**  
www.ferraton.fr

**DOMAINE FINOT**  
www.domaine-finot.com

**FRIEDMANN**  
kathy.allain@friedmann.fr

**MAISON GABRIEL MEFFRE**  
gabrielmeffre.fr

**DOMAINE PIERRE GAILLARD**  
www.domainespierregailard.com

**DOMAINE GRAILLOT**  
www.domainegraillot.com

**FAMILLE CHERON**  
www.famillecheron.com

**DOMAINES DES GRANDES SERRES**  
samuel.montgermont@m-p.fr

**GRANDS VINS SÉLECTION**  
www.grandsvinsselection.fr

**E. GUIGAL**  
www.guigal.com

**GUYOT**  
www.guyotvins.com

**DOMAINE HABRARD**  
laurenthabrard.com

**DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS**  
www.hauts-chassis.com

**DOMAINE LES HAUTS DE MERCUROL**  
www.famillecheron.com

**PAUL JABOULET ÂNÉ**  
www.jaboulet.com

**DOMAINE PHILIPPE  
ET VINCENT JABOULET**  
www.jaboulet-philippevincent.fr

**CAVES JEAN-FRANÇOIS JACOUTON**  
domainejacouton.fr

**FAMILLE JAUME PASCAL ET RICHARD**  
www.famillejaume.com

**VIGNOBLE ALAIN JAUME**  
www.vignobles-alain-jaume.com

**MAISON LAURENT**  
maisonlaurent26@gmail.com

**LAVAU**  
www.lavau.fr

**LEMENICIER**  
www.jacqueslemenicier.com

**DOMAINE LES 4 VENTS**  
domaineles4vents@outlook.fr

**DOMAINE DES LOUIS**  
domainedeslouis.fr

**DOMAINE LUYTON-FLEURY**  
www.luytonfleury.fr

**DOMAINE GAYLORD MACHON**  
www.domaine-gaylord-machon.com

**MARRENON**  
www.marrenon.fr

**CAVE JEAN-CLAUDE MARSANNE  
ET FILS**  
www.domainemarsanne.com

**DOMAINE DES MARTINELLES**  
www.domaine-des-martinelles.fr

**DOMAINE MELODY**  
www.domainemelody.fr

**PHILIPPE MICHELAS**  
www.entrepriereetsens.com

**DOMAINE MICHELAS SAINT JEMMS**  
www.michelas-stjemms.fr

**MOMESSIN**  
information@mommessin.com

**MOURIER VINS**  
www.michel-mourier.com

**DOMAINE MUCYN**  
www.mucyn.com

**DOMAINE DU MURINAIS**  
www.domaine-du-murinais.fr

**NEWRHONE MILLÉSIMES**  
www.newrhone.eu

**RÉMY NODIN**  
www.remy-nodin.fr

**OGIER**  
www.ogier.fr

**DOMAINE LE MAS DU PARADIS**  
lemasduparadisprivat.wixsite.com/  
lemasduparadisprivat

**VINCENT PARIS SÉLECTION**  
vinparis@wanadoo.fr

**DOMAINE DU PAVILLON**  
www.pavillon-mercurol.fr

**FRÉDÉRIC PIERRO**  
fred.pierro@sfr.fr

**JULIEN PILON**  
www.julienpilon.fr

**DOMAINE ÉTIENNE POCHON**  
www.etienne-pochon.fr

**DOMAINE MICHEL POINARD**  
www.famillecheron.com

**DOMAINE PRADELLE**  
www.domainepradelle.com

**FAMILLE RAVOIRE**  
www.ravoire-fils.com

**DOMAINE DES REMIZIÈRES**  
www.domaineremizieres.com

**DOMAINE GILLES ROBIN**  
www.gillesrobin.com

**LES VINS PIERRE ROUGON**  
www.lesvinspierreroigon.fr

**DOMAINE STÉPHANE ROUSSET**  
domainerousset@orange.fr

**DOMAINE SAINT CLAIR**  
www.domaine-saint-clair.com

**DOMAINE DE SAINT-COSME**  
www.saintcosme.com

**CAVE ST DÉSIRAT**  
maisondesvins@cave-saint-desirat.fr

**DOMAINE DES SEPT CHEMINS**  
www.domainedes7chemins.com

**LES VINS SKALLI**  
info@skalli.com

**DOMAINE MARC SORREL**  
contact@domainemarcSORREL.fr

**HERVÉ SOUHAUT**  
souhaut.herve@wanadoo.fr

**MAISON JEAN-BAPTISTE SOUILLARD**  
jbs@maisonjbs.fr

**TARDIEU-LAURENT**  
info@tardieu-laurent.com

**TERRANEA**  
secretariat@vins-terranea.fr

**LES TERRIENS**  
www.les-terriens.fr

**LAURENT THIVOLLE**  
+33 (0)4 75 07 73 82

**VALLÉE HAUTE VALLÉE BASSE**  
+33 (0)6 18 59 75 73

**DOMAINE VENDOME**  
www.domaine-vendome.fr

**DOMAINE LAURENT VEYRAT**  
earl.veyrat@gmail.com

**PIERRE VIDAL**  
contact@pierrevidal.com

**VIDAL-FLEURY**  
www.vidal-fleury.com

**VIGNOBLES & COMPAGNIE**  
vignoblescompagnie.com

**PIERRE JEAN VILLA**  
www.pierre-jean-villa.fr

**FRANÇOIS VILLARD**  
www.domainevillard.com

**LE VIEUX MURIER**  
contactvins@vieuxmurier.fr

**DOMAINE DE LA VILLE ROUGE**  
laville-rouge@wanadoo.fr

**LE VIN DE FFLO**  
www.levindefflo.com

**LES VINS DE VIENNE**  
www.vinsdevienne.com

**DOMAINE DU CHÊNE VERT**  
www.domaine-du-chene-vert.com

---

**RESTAURANTS**
**1. Chambers**

94 Chambers Street, New York, NY 10007  
212-580-3572 - chambers.nyc

**2. Claud**

90 E 10th St, New York City, NY 10003  
917-261-6791 - claudnyc.com

**3. Corner Bar**

60 Canal Street, New York City, NY 10002  
646-869-9310 - cornerbarnyc.com

**4. Eleven Madison Park**

11 Madison Ave, New York City, NY 10010  
212-889-0905 - elevenmadisonpark.com

**5. Fasano**

815 5th avenue, New York City NY 10065  
646-512-0089 - fasanorestaurantny.com

**6. Iris**

1740 Broadway, New York City, NY 10019  
212-970-1740 - irisrestaurant.nyc

**7. Pastis**

52 Gansevoort St, New York, NY 10014  
212-929-4844 - pastisnyc.com

**8. St Tropez**

304 West 4th Street, New York City, NY 10014  
917-970-9090 - sttropezwinebar.com

**9. Tribeca Grill**

375 Greenwich St, New York City, NY 10013  
212-941-3900 - tribecagrill.com

**10-15. Vin sur Vingt**

230 East 51st S., New York City, NY 10022 - 212-201-9180  
192 7th Ave S., New York City, NY 10014 - 212-924-4442  
1140 Broadway, New York City, NY 10001 - 646-922-7700  
66 West 84th St., New York City, NY 10024 - 646-895-9944  
100 Riverside Blvd, New York City, NY 10069 - 646-779-9683  
170 2nd Ave, New York City, NY 10003  
vswinebars.com

**16. Waverly Inn**

16 Bank Street, New York City, NY 10014  
917-828-1154 - waverlynyc.com

---

**WINE BARS**
**17. Della's Wine Bar**

66 West Broadway, New York City, NY 10007

**18. Parcelle**

135 Division Street, New York City, NY 10002  
212-258-0722 - parcellewine.com

**19. Skin Contact**

76 Orchard St, New York City, NY 10002  
212-933-9398 - skincontact.nyc

---

**WINE SHOPS**
**20. Astor Wines & Spirits**

399 Lafayette St, New York City, NY 10003  
212-674-7500 - astorwines.com

**21. Beaupierre Wines & Spirits**

664 10th Ave, New York City, NY 10036  
929-624-2559 - beaupierrewine.com

**22. CoolVines**

On Grove: 276 Grove St, Jersey City, NJ 07302 - 201-448-8657  
Powerhouse: 350 Warren St, Jersey City, NJ 07302 - 201-432-8910  
powerhouse.coolvines.com

**23. Flatiron Wines & Spirits**

873 Broadway, New York City, NY 10003  
212-477-1315 - nyc.flatiron-wines.com

**24. Frankly Wines**

66 West Broadway, New York City, NY 10007  
212-346-9544 - franklywines.com

**25. Le French Wine Shop by Vin sur Vingt**

161 Amsterdam Ave, New York City, NY 10023  
212-463-5113 - vswinebars.com

**26. Madame Claude**

234 Pavonia Ave, Jersey City, NJ 07302  
201-386-9463 - instagram.com/madameclaudewine

**27. Riverview Wine & Spirits**

43 Bowers St, Jersey City, NJ 07307  
201-420-8900 - riverviewwinejc.com





# CROZES

## HERMITAGE

*Sharing Elegance*