AU MILLESIME

VINS FINS – ALCOOLS RARES

DOSSIER DE PRESSE

Edition 2015

Service Presse | Oxygen
+33 (0)3 67 10 05 68

Manon WEBER
manonw@oxygen-rp.com

Jérémie LOTZ
jlotz@oxygen-rp.com

Sommaire

Variété, excellence et disponibilité p. 03

Une offre exceptionnelle de produits de qualité p. 04
Une cave à vin qui regorge de bonnes bouteilles
Précieuse réserve d'alcools rares

Les talents du *Millésime* p. 10
Deux pilotes aux commandes
Boutique *Au Millésime Strasbourg*
Boutique *Comptoir du Millésime* à Vendenheim
Boutique *Au Millésime Mulhouse*

De prestigieux ambassadeurs p. 20

40 ans de passion pour le vin ! p. 22

Activité et chiffres clés p. 23

Variété, excellence et disponibilité

Accord parfait entre valeurs et philosophie

Depuis 40 ans, *Au Millésime* s'attache à proposer une large palette de vins et d'alcools pour tous les palais. Avec **plus de 2 000 références**, allant des vins d'Alsace aux effervescents en passant par les alcools rares comme le whisky japonais, le caviste dispose d'une **gamme très large et d'un choix sans équivalent.** De plus, avec des prix démarrant à 4€ la bouteille, l'éventail de produits proposés est très accessible, permettant à tout un chacun, du dégustateur occasionnel au fin connaisseur, de trouver son bonheur !

Outre sa gamme extrêmement large, *Au Millésime* met un point d'honneur à ne proposer que des **produits de très grande qualité.** Chaque bouteille est triée sur le volet, fruit d'une sélection minutieuse, issue des meilleures productions viticoles. Depuis ses débuts en 1975, le caviste s'emploie à disposer des grands crus incontournables, mais également de « pépites » encore confidentielles. Pour maintenir ce niveau de qualité et proposer une offre sans cesse renouvelée, l'équipe alsacienne participe régulièrement à des salons professionnels et visite au moins une fois par an chaque vignoble référencé. **La cave du *Millésime* est le fruit de 40 ans d'expérience et de relations privilégiées avec les meilleurs vignerons de France !**

Face à cette offre inégalée en Alsace, les clients du *Millésime* ont juste à se laisser guider par les experts ! L'équipe du caviste, composée de **10 collaborateurs** (sur les trois boutiques), **tous sommeliers ou œnologues**, riches d'une expérience forgée au sein d'établissements totalisant **20 étoiles Michelin,** est un des plus précieux atouts de l'enseigne. Passionnés par le vin, la gastronomie et incollables sur leurs produits, ils accompagnent avec plaisir les épicuriens dans le choix de leur vin, leur livrant, en toute convivialité, les conseils et coups de cœur de la maison. Que ces derniers soient à la recherche d'une bonne bouteille à offrir ou en quête d'une perle rare pour compléter leur cave, ils peuvent se fier les yeux fermés à l'avis des professionnels du *Millésime* ! Cette force de conseils vaut également pour **les accords mets-vins, une des spécialités de la maison.** De par leur expertise, les collaborateurs du *Millésime* se plaisent à suggérer à leurs clients une sélection de vins qui se mariera parfaitement à leur menu. Une véritable valeur ajoutée qui garantit aux fins gourmets un repas réussi sous le signe de la sérénité !

Très engagé au service de la satisfaction de sa clientèle, le caviste l'est tout autant en faveur de l'environnement ! *Au Millésime* met notamment un point d'honneur à **privilégier la production française, voire locale**, et à prendre en compte l'impact environnemental de chacune de ses actions.

Une offre exceptionnelle

Des produits de qualité

Fort de 40 ans d'expertise, de rencontres avec des vignerons, de dégustations et de découvertes, *Au Millésime* détient une **cave absolument exceptionnelle, tant en termes de choix** –plus de 2 000 références !– **que de qualité.** Des produits tous remarquables, sublimés par des **conditions de stockage optimales**, dans des caves climatisées avec contrôle de température et de l'hygrométrie.

Cette offre s'orchestre autour des deux spécialités de la maison :
les vins fins et les alcools rares.

Une cave à vin qui regorge de bonnes bouteilles

Alsaciens, français ou encore étrangers…
Au Millésime propose une large sélection de vins, pour tous les goûts et pour tous les budgets !

Fort ancrage territorial à cœur

Rayonnant du Nord au Sud de l'Alsace avec son réseau de trois boutiques et son site marchand, *Au Millésime* fait honneur à ses racines en possédant un **choix sans précédent de vins alsaciens**, qui représente 20% de son offre.

Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling, Muscat, Sylvaner… Fidèle reflet du paysage viticole alsacien, la cave du *Millésime*, riche de bouteilles remarquables issues des nombreux terroirs et cépages que compte la région, décline le meilleur de la Route des Vins !

Seul caviste à disposer des 51 grands crus d'Alsace, référençant plus de 50 caves et 200 vins d'Alsace, *Au Millésime* est sans aucun doute la référence pour les grands amateurs de vins de la région !

Partenaire privilégié de vignerons alsaciens les plus réputés, *Au Millésime* propose notamment les productions des domaines suivants :

- Agapé Vincent Sipp
- Anstotz
- Bernhard Reibel
- Blanck
- Deiss
- Faller
- Gresser
- JosMeyer
- Loew
- Muré
- Ostertag
- Schoech
- Trimbach
- Zind-Humbrecht

Le caviste, toujours en quête de vins confidentiels qui gagnent à être connus, se plait à **dénicher quelques perles rares**, à l'instar des « pépites » suivantes :

- Chasselas
- Clos Sainte Hune
- Gentil
- Kaefferkopf
- Klevener de Heiligenstein
- Les vins de terroir de Jean-Michel DEISS
- Rangen de Thann
- Pinot Auxerrois
- Rouge d'Ottrott, de Marlenheim…

Rayonnement au-delà de ses terres…

Spécialiste du vin dans toute sa splendeur, *Au Millésime* met un point d'honneur à proposer une **large sélection de bouteilles provenant des différentes régions viticoles françaises.** En plus de l'Alsace, le caviste dispose d'une gamme très étendue de Champagnes ainsi que de Bordeaux, vins issus du Languedoc, de la Vallée du Rhône, de la Bourgogne, de la Loire… Une collection remarquable qui représente près de 60% de la cave du *Millésime*.

Les vins millésimés : cadeaux originaux et précieux

Comme son nom l'indique, *Au Millésime* est l'expert des vins et alcools millésimés ! Le caviste alsacien détient un **choix exceptionnel en la matière avec sept décennies de Bas-Armagnacs !**
Une gamme unique de grands crus, flacons rares et bonnes bouteilles qui font du *Millésime* la boutique incontournable pour fêter un anniversaire ou célébrer tout autre événement marquant avec un vin rare.

	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1990	1989	1988	1986	1985	1983	1982	1979	1978	1976	1975	1971
Alsace	***	***	***	****	***	****	****	**	****	***	**	***	***	****	***	***	***	****	****	M	M	****	***	****	M	***	****	***	M	***	M
Bordeaux blanc sec	***	***	****	M	***	****	****	****	****	M	**	***	****	****	***	****	***	****	****	****	M	M	**	****	****	****	M	M	****	****	M
Bordeaux blanc liquoreux	***	*	***	****	****	***	****	***	M	***	****	***	M	**	****	***	****	***	****	M	M	M	****	***	M	***	***	**	****	****	****
Bordeaux rouge	*	***	***	M	M	***	**	***	M	***	***	***	****	M	***	****	**	****	****	M	****	****	****	****	***	M	***	***	**	****	***
Bourgogne rouge	***	****	***	M	****	***	**	****	M	***	****	M	***	***	M	***	**	****	****	M	****	****	***	****	***	**	***	M	***	*	****
Bourgogne blanc	***	****	***	****	***	****	***	****	M	***	***	M	****	****	****	***	***	M	****	****	M	***	***	****	****	***	****	****	***	**	****
Beaujolais	***	***	***	****	M	***	***	***	M	**	M	**	**	****	****	***	***	***	****	****	M	****	**	****	****	***	***	****	****	*	****
Champagne	**	****	**	***	***	M	****	***	***	***	**	M	*	***	***	***	***	M	****	M	****	M	***	****	***	****	M	***	****	****	***
Rhône Nord	**	****	***	****	M	***	****	****	****	***	M	**	****	****	M	****	***	****	****	M	****	****	***	M	M	***	***	M	****	**	***
Rhône Sud	***	***	***	****	M	***	M	***	M	***	****	*	M	****	****	M	***	***	****	M	M	****	**	****	****	**	****	M	***	*	***
Jura Savoie	***	***	***	****	***	***	***	***	***	***	****	***	**	***	***	***	****	****	***	M	****	****	***	****	M	*	****	**	****	**	***
Loire	**	***	***	****	M	***	***	***	M	***	****	***	***	****	***	**	****	****	****	M	M	****	***	****	****	****	***	****	M	***	****
Languedoc Roussillon	***	***	***	****	****	***	M	***	****	***	****	**	M	****	***	****	**	**	****	****	****	****	M	Pour mémoire, nous vous citons d'autres millesimes exceptionnels dans la plupart des grands vignobles français : 1900, 1921, 1928, 1929, 1937, 1945, 1947, 1949, 1959, 1961.							
Sud-ouest	**	***	***	****	****	***	***	***	****	***	***	***	M	****	***	****	***	****	****	****	M	****								
Provence Corse	***	***	***	****	***	****	***	****	***	****	***	**	****	****	****	****	**	****	***	M	****	****									

* : petite année
: à laisser vieillir

** : année moyenne
: à boire

*** : bonne année
: devrait être bu

****: grande année
M = année exceptionnelle

… et de ses frontières

En plus des vins issus des productions françaises, *Au Millésime* dédie 5% de sa cave aux **bouteilles originaires des pays limitrophes** comme l'Espagne, l'Italie ou encore l'Allemagne. Toujours soucieux de permettre à chacun de trouver son bonheur, le caviste dispose d'une large gamme de flacons, convenant à tous les goûts et accessible à tous les budgets !

Parmi cette sélection, *Au Millésime* fait notamment la part belle à **l'Allemagne**. Peu de gens le savent, mais c'est d'outre-Rhin que provient la majorité des plus grands liquoreux au Monde, notamment issus du cépage Riesling. On y trouve également de grands blancs secs et quelques vins rouges de très belle qualité, dont des Pinots noirs d'exception !

Les ateliers d'initiation à la dégustation du *Millésime*

Au *Millésime*, on transmet ses conseils, ses coups de cœur… et sa passion ! Depuis l'automne 2014, le caviste propose des **cours d'initiation à la dégustation « verre en main »** pour permettre aux amateurs de mieux comprendre, déguster et décrypter le vin.

Chaque année, la maison organise deux cycles de cours, à l'automne et au printemps, composés chacun de quatre séances de 2h00. Complémentaires, ces sessions sont l'occasion d'aborder quatre thèmes différents, à savoir **les cépages, les vins blancs, les vins rouges et enfin, les effervescents.**

Animés par Anne LIENHART, œnologue passionnée qui collabore au *Millésime* depuis plus de 10 ans, ces cours d'initiation à la dégustation sont l'occasion d'apprendre le B.A.ba indispensable puis de le mettre en pratique en **dégustant 6 à 8 vins par séance !**

Des ateliers sous le signe de l'échange et du partage des connaissances, à savourer sans modération dans le cadre convivial de la boutique de Vendenheim.

Informations pratiques :

Module de 4 séances de 2h00 | 150€ le module par personne
Places limitées à 14 participants par module (minimum : 8 participants)
Sur réservation uniquement au Comptoir du Millésime Vendenheim :
03 88 10 20 20 | 4, rue Transversale B – 67550 Vendenheim

Précieuse réserve d'alcools rares

Forts, doux, régionaux ou d'origines lointaines… Avec une belle collection de **près de 900 références, réparties en une vingtaine de catégories,** les alcools rares sont sans aucun doute l'autre grande spécialité du *Millésime* ! De quoi satisfaire tous les amateurs du genre…

- **Les alcools doux** | 4% à 20% :
  - Apéritifs à base de vin
  - Cidre
  - Floc de Gascogne
  - Pineau des Charentes
  - Porto
  - Saké
  - Vin de liqueur
  - Vin doux naturels
  - Xérès

- **Les alcools forts** | 21% à 69% :
  - Anisés
  - Bas-Armagnac
  - Calvados
  - Chartreuse
  - Cognac
  - Eau de vie
  - Gin
  - Grappa
  - Liqueur
  - Rhum
  - Téquila
  - Vieille Prune
  - Vodka
  - Whisky

Le whisky :

la « botte secrète » du Millésime !

Avec **plus de 200 références** et des prix oscillant entre 21€ et 515€ la bouteille, *Au Millésime* attire grand nombre de connaisseurs de whisky !

Aux côtés des grands noms écossais tels que Glenlivet, Glengoyne, Glenfarclas, Ledaig, Bunnahabhain, Bruichladdich, Glenglassaugh et Springbank, les clients peuvent découvrir des whiskies américains, irlandais, gallois mais aussi indiens, canadiens, français, suédois ou encore le fameux whisky japonais !

La pépite du *Millésime* : le whisky *made in Japan* !

Pendant longtemps, le Japon s'est limité à reproduire le mieux possible les whiskies écossais. Néanmoins, depuis quelques années, le whisky japonais s'est beaucoup diversifié, notamment grâce aux innovations de ses distillateurs. Cette évolution fait du pays du soleil levant le quatrième territoire à intégrer le cercle très fermé des pays du whisky, après l'Ecosse, l'Irlande et les Etats-Unis !

Grâce à leurs singles malts, de plus en plus prisés à travers le monde, il n'est pas rare que les whiskies nippons obtiennent de meilleurs résultats que leurs cousins écossais lors de dégustations à l'aveugle ! La maison Suntory, figure emblématique du whisky japonais et propriétaire des distilleries Hakushu et Yamazaki, en est la preuve : elle a été nommée quatre fois Distillateur de l'année entre 2010 et 2014 !

Soucieux de ne travailler qu'avec des experts reconnus dans leurs domaines, *Au Millésime* collabore de longue date avec Suntory, proposant ainsi aux amateurs la « crème » des whiskies japonais, avec par exemple la nouveauté de la maison : le blend Hibiki Japanese Harmony.

Les talents du Millésime

Une équipe experte au service des amateurs de vin !

10 collaborateurs, 20 étoiles Michelin (en cumulé) : voilà qui résume parfaitement l'expertise de l'équipe *Au Millésime* ! Qu'ils soient œnologues ou sommeliers, qu'ils aient été formés dans une Ecole Hôtelière, qu'ils aient travaillé dans les plus grands restaurant étoilés ou qu'ils soient autodidactes, **tous ont en commun leur amour du vin et de la gastronomie** !

Présentation d'une **équipe pointue et passionnée,** qui se plait à transmettre ses connaissances, partager ses coups de cœur et confier ses accords mets-vins à tous les épicuriens qui s'aventurent dans leurs boutiques !

Deux pilotes aux commandes

Michel FALCK | Propriétaire-Gérant

Michel FALCK est issu d'une lignée de commerçants qui remonte au XIX^{ème} siècle. Son arrière-grand-père, Frédéric FALCK, était grossiste en bières, vins, boissons et pains de glace à Wasselonne au début du XX^{ème} siècle. Tandis que toute sa famille a étudié en Ecole de Commerce, lui décide, dès son plus jeune âge, de passer par l'Ecole Hôtelière !

Il voue une véritable passion à la gastronomie depuis toujours, grâce aux valeurs que lui inculquent ses parents. Fortement ancré dans sa culture familiale, l'art de réaliser une cuisine simple et de se procurer des produits de qualité chez les commerçants de proximité l'a éveillé aux goûts et aux saveurs dès son enfance, et continue de le guider aujourd'hui encore !

Après un Bac B, Michel FALCK intègre l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, où il découvre l'univers passionnant de la restauration. C'est là aussi qu'il fait **la rencontre qui inspirera la suite de sa carrière** en la personne de Paul BRUNET, son professeur de sommellerie qui l'initie à la dégustation du vin. Ce professionnel reconnu –Meilleur Sommelier de France 1969 et auteur de plusieurs ouvrages– transmet sans modération son amour pour le vin et ses connaissances à Michel FALCK. A son contact, le jeune étudiant s'initie, avant de se prendre à son tour de passion pour ce métier !

Michel FALCK forge son expérience au fil de rencontres à travers le monde, notamment aux USA et en Angleterre. Il complète sa formation initiale par un MBA en Management Hôtelier International à Paris (groupe ESSEC Cergy Pontoise) et suit en parallèle des cours de dégustation à l'Académie du Vin de Paris, avec Steven SPURRIER, célèbre expert en la matière et autre grande rencontre qui a marqué son parcours !

Après diverses expériences, dont son service militaire en restauration dans la résidence d'un Général en Allemagne, Michel FALCK rentre en Alsace et effectue une formation continue d'un an au GRETA auprès de Paul BRUNET, son ancien professeur de sommellerie à l'Ecole Hôtelière !

Ayant pour projet d'ouvrir une boutique de vins et d'épicerie fine, **Michel FALCK saisit l'opportunité qui se présente à lui en 1996 et rachète la boutique *Au Millésime***, alors située avenue de la Marseillaise à Strasbourg. Depuis, Michel FALCK ne cesse de développer son affaire, qui compte en 2015 trois boutiques physiques et un site marchand, pour proposer aux fin gourmets de la région le meilleur en vins fins et alcools rares !

Féru d'associations, Michel FALCK est l'un des membres fondateurs et ancien Président, de 2000 à 2010, de l'association *Cœur Gourmand* qui rassemble une vingtaine d'artisans-commerçants des métiers de bouche emblématiques de Strasbourg partageant des valeurs de qualité, savoir-faire et service. Il a également été à l'initiative, durant cinq ans, d'un Club de Dégustation en commun avec Monique et Emile JUNG, alors propriétaires du restaurant strasbourgeois étoilé *Le Crocodile*.

Commerçant incontournable de la place strasbourgeoise, Michel FALCK n'en reste pas moins un fervent partisan du « capitalisme rhénan » qui place le sens moral, l'humanisme et le paternalisme au cœur de son activité.

- ♥ **Les coups de cœur de Michel :** parmi les vins « chéris » de Michel FALCK, on retrouve les cépages autochtones du Valais en Suisse, le cépage Riesling dans la mosaïque des 51 Grands Crus d'Alsace, les Crus du Beaujolais dont le Morgon, les vins de Champagne de caractère, en particulier les cuvées 700… de la maison Jacquesson ou encore les bas-armagnacs millésimés et mono-cépages de Philippe GELAS.

Michel FALCK vu par **Emile et Monique JUNG**, anciens propriétaires du *Crocodile****

« Un homme formé à l'école de la rigueur et du savoir-vivre et un véritable gentleman ! Il a cette élégance des amoureux du vin et des mets. Il a l'art de nous révéler les effluves subtiles d'un vin non millésimé, la finesse d'un premier cru de Bordeaux, d'un grand Climat de Bourgogne sans oublier les trésors de toutes les régions vinicoles de France. L'Alsace reste son domaine privilégié, son vignoble n'a pas de secret pour lui. Il est notre premier ambassadeur. Il sait relier le présent au passé pour nous projeter dans l'avenir. A lui tout seul, il est une invitation au partage et à la convivialité. »

Emmanuel MAIRE | Directeur Commercial

Après des études à l'Ecole Hôtelière d'Illkirch, Emmanuel MAIRE travaille pendant 10 ans en tant que sommelier dans la restauration**. Il multiplie les expériences dans de nombreux restaurants prestigieux**, dont trois étoilés Michelin, à Paris, dans la Vallée du Rhône, au Luxembourg ou encore à Strasbourg, où il travaille notamment au *Hilton* et au *Rathsamhausen*.

Après avoir fait ses armes auprès de ces grandes maisons, Emmanuel MAIRE décide de reprendre ses études et effectue en 1997-1998 un BTS viticulture-œnologie en alternance chez Rémy GRESSER à Andlau. C'est ainsi qu'il rencontre le gérant du *Millésime,* Michel FALCK. Fort de sa solide expertise, Emmanuel MAIRE, d'abord embauché à temps partiel dans la boutique strasbourgeoise, **gravit rapidement les échelons au sein de la société.**

En 2008, alors que la boutique de Strasbourg commençait à manquer de place de stockage et que son emplacement en hyper-centre rendait les livraisons difficiles, Emmanuel MAIRE suggère à Michel FALCK de développer l'affaire en ouvrant une seconde boutique. Sous son impulsion, et ce malgré le début de la crise financière, *Au Millésime* profite d'une opportunité pour racheter un local de 400 m^2 au cœur de la zone commerciale de Vendenheim, au Nord de Strasbourg. A l'initiative de ce projet, **Emmanuel MAIRE gère la reprise de ce nouveau magasin et la création du *Comptoir du Millésime*, dont il est aux commandes depuis novembre 2008.**

Aujourd'hui, riche de **25 ans d'expérience dans le secteur du vin**, Emmanuel MAIRE occupe le poste de Directeur Commercial de l'enseigne. Après la boutique de Vendenheim, il chapeaute, avec Michel FALCK, la création du point de vente de Mulhouse.

- ♥ **Les coups de cœur d'Emmanuel** : passionné de vins depuis toujours, Emmanuel MAIRE apprécie tout particulièrement les vins du Languedoc, de la Vallée du Rhône et du Beaujolais.

Boutique *Au Millésime Strasbourg*

Nichée au cœur de Strasbourg, au sein du quartier commerçant du Carré d'Or, la boutique *Au Millésime* est **l'écrin historique de l'enseigne.** Depuis 1998, elle propose sur 100 m^2 une grande variété de vins et un large choix de références en matière d'alcool fort.

Au Millésime Strasbourg | 7, rue du Temple Neuf | 67000 Strasbourg | Tél : 03 88 22 30 20

Yves GANDER | Responsable Délégué

Dans le cadre de sa formation au CEFPPA d'Illkirch, Yves GANDER réalise son apprentissage auprès de **grands restaurants strasbourgeois**, dont *Le Crocodile* et le *Buerehiesel*. Il se spécialise dans le vin avec une Mention Complémentaire Sommellerie au Lycée Alexandre DUMAS d'Illkirch, avant d'**exercer la profession de sommelier dans plusieurs établissements**, sur la Côte d'Azur, à Monaco, en Savoie ou encore à Dublin.

Fort de ses nombreuses expériences, Yves GANDER collabore une première fois avec *Au Millésime Strasbourg* durant trois ans. Il poursuit sa carrière de **sommelier au restaurant d'Obernai *La Fourchette des Ducs***** pendant près de 3 ans, avant de revenir en juin 2014 **diriger la boutique *Au Millésime Strasbourg*.**

- ♥ **Les coups de cœur d'Yves :** amateur de vins fins et alcools rares, Yves GANDER apprécie tant les Blancs secs alsaciens que les rouges évolués de la Vallée du Rhône ou encore les whiskies écossais des Highlands !

Yves GANDER vu par **Emile et Monique JUNG**, anciens propriétaires du Crocodile***

« Formé à l'école du Crocodile et de grandes maisons étoilées, il incarne l'élégance et la discrétion. Riche d'un parcours exceptionnel, il possède une solide connaissance des vignobles dans les régions où il a fait ses armes. C'est un sage, celui qui peut devenir votre confident, caché derrière de précieux flacons où l'on entend chuchoter le vin et ses secrets. Homme de confiance, de culture œnologique, de savoir-être, il participe au bonheur rayonnant des amoureux du vin. »

Lionel NEYNER | Responsable Clientèle Professionnelle

C'est lors de son CAP Restauration, effectué en apprentissage au restaurant étoilé *Le Crocodile* à Strasbourg, que Lionel NEYNER se prend de passion pour le vin.

Après l'obtention de sa mention complémentaire Sommellerie à l'Ecole Hôtelière d'Illkirch, il **multiplie les expériences professionnelles en tant que Sommelier dans de grands restaurants étoilés** dont *Chez Georges Blanc**** à Vonnas et le *WaterSide Inn**** en Angleterre.

De retour en Alsace, Lionel NEYNER retrouve *Le Crocodile*, où **il officie auprès d'Emile et Monique JUNG pendant 15 ans.** C'est en tant que Sommelier de cette maison très réputée à Strasbourg qu'il rencontre Michel FALCK, dans le cadre du Club de dégustation commun « Les rencontres œnologiques du *Crocodile* et du *Millésime* ». Lionel NEYNER intègre l'équipe du *Millésime Strasbourg* en 2009. Il y occupe désormais le poste de **Responsable de la Clientèle Professionnelle.** A partir de janvier 2016, Lionel NEYNER sera en charge, en parallèle de ses activités au *Millésime*, de l'expertise des vins et alcools pour les ventes aux enchères de l'Hôtel des Ventes des Notaires du Bas Rhin à Entzheim.

- ♥ **Les coups de cœur de Lionel** : Lionel NEYNER est un grand amateur de Riesling alsacien. Côté Rouges, sa préférence va pour les vins de la Vallée du Rhône et du Languedoc.

Lionel NEYNER vu par **Emile et Monique JUNG**, anciens propriétaires du Crocodile***

« Il fut l'un de nos premiers apprentis dont le parcours est exemplaire. Homme de terroir, il a su très vite profiter de sa formation en salle, de séjours à l'étranger pour rentrer en sommellerie sous la houlette de Gilbert MESTRALLET, notre chef sommelier. Lionel est une valeur sûre, il a ce regard franc, cette bonhommie souriante des hommes gourmets et gourmands qui vous font aimer les vins et la table. Il a le don de vous introduire dans les domaines de ses viticulteurs pour partager leur expérience et leur passion. L'histoire du vigneron et de la vigne nous révèle encore davantage l'âme du vin. Lionel sait vous mettre à l'aise et en confiance. »

Anaïs DE VITA | Apprentie Sommelière

Née en Bourgogne dans une famille d'origine italienne amatrice de bonne cuisine, Anaïs DE VITA est initiée à la dégustation du vin par son père, cuisinier, dès son enfance.

A 26 ans, cette jeune femme a derrière elle un **parcours atypique, avec le vin comme fil rouge !** Après des études littéraires, dans le cadre desquelles elle rédige un mémoire sur la fabrication des whiskies, Anaïs DE VITA poursuit par un BTS NRC (Négociation et Relation Client) Spécialité Vins et Spiritueux.

Actuellement apprentie à l'Ecole Hôtelière de Guebwiller en Mention Complémentaire Sommellerie (formation en 1 an), elle rejoint l'équipe du *Millésime* en juin 2015.

- **Les coups de cœur d'Anaïs :** la jeune professionnelle apprécie les vins étrangers, en particulier italiens (notamment ceux de sa Sicile natale) et espagnols, ainsi que les whiskies des Highlands et du Speyside.

Un rôle au cinéma français !

Au Millésime Strasbourg n'attire pas seulement les amoureux de vins et de spiritueux… Les cinéphiles ne sont pas en reste puisque **la boutique a servi de décor pour plusieurs scènes du film *Tous Les Soleils*, tourné à Strasbourg en juin 2010 !**

Deuxième long métrage de Philippe CLAUDEL, ce film, sorti dans les salles obscures en mars 2011, relate la vie d'un professeur italien de musique baroque qui vit avec sa fille, en pleine crise d'adolescence, et son frère, gentil fou anarchiste.
Entièrement réaménagé pour les besoins du film, le magasin *Au Millésime Strasbourg* est devenu, le temps de quelques séquences, la boutique d'un des protagonistes, caviste de profession. Parmi les différentes scènes qui y ont été tournées, notons une séance de dégustation !

Boutique *Comptoir du Millésime* à Vendenheim

Depuis sa création en novembre 2008, la boutique de Vendenheim propose une large palette de vins et d'accessoires à sa clientèle. Une sélection de spiritueux attend également les fins connaisseurs… D'une surface totale de 400 m^2, ce magasin sert de lieu de dépôt, de stockage et d'achats pour toutes les boutiques de l'enseigne, en faisant ainsi le **centre névralgique du *Millésime* !**

Comptoir du Millésime | 4, rue Transversale B | 67550 Vendenheim | Tél : 03 88 10 20 20

Jean-Frédéric ECKERT | Responsable du site internet et Co-responsable des Achats

Issu d'une famille épicurienne, Jean-Frédéric ECKERT s'intéresse au vin dès son plus jeune âge. **Autodidacte**, il s'initie à la dégustation à 12 ans et forge ses connaissances en **lisant, toute son adolescence, les revues spécialisées** françaises mais aussi anglaises, allemandes, suisses, belges, américaines…

Passionné par la diversité des goûts et des saveurs, Jean-Frédéric ECKERT effectue, après un master en Biochimie, un **DESS en Œnologie à Reims.** Après s'être essayé à l'importation de vins allemands, il intègre l'équipe du *Millésime Strasbourg* en mai 2004. Après s'être occupé tour à tour du conseil client, du choix des vins et de l'optimisation des commandes, Jean-Frédéric ECKERT est désormais Responsable du site internet et co-responsable des achats au sein de la boutique de Vendenheim.

- ♥ **Les coups de cœur de Jean-Frédéric :** parmi ses vins favoris, les grands vins blancs secs allemands ont une place de choix ! Côté alcool, Jean-Frédéric ECKERT apprécie particulièrement les très vieux whiskies du Speyside.

Anne LIENHART | Œnologue

Anne LIENHART commence ses études par un DUT en biologie, avant de se lancer dans la préparation du **diplôme d'œnologie à Dijon.** Après l'obtention de ce dernier, **elle rejoint *Au Millésime* en avril 1995**, en tant que stagiaire, dans le cadre de son Master de Commerce International Spécialité Vins et Spiritueux, qu'elle prépare à l'ESC Dijon.

Travaillant déjà *Au Millésime* lorsque Michel FALCK reprend l'affaire en février 1996, elle reste à son poste et poursuit l'aventure à ses côtés. En 2001, elle décide de quitter la maison dans le but de compléter son expérience professionnelle et de renforcer ses connaissances. Elle garde cependant un contact étroit avec l'équipe et y retourne régulièrement pour y acheter des perles rares qu'elle ne trouve nulle part ailleurs ! **2011 marque le retour aux sources : Anne LIENHART revient au *Millésime*** et intègre l'équipe du *Comptoir* de Vendenheim.

En tant qu'œnologue, Anne LIENHART est la « technicienne » de l'équipe. Pédagogue et désireuse de transmettre sa passion, c'est également elle qui anime les ateliers d'initiation à la dégustation, organisés par *Au Millésime* depuis l'automne 2014.

- ♥ **Les coups de cœur d'Anne** : bien qu'elle se dise très généraliste, ses régions viticoles préférées sont la Champagne, le Languedoc et enfin la Bourgogne, sa terre de prédilection !

Philippe MISCHLER | Vendeur

Fils d'une très bonne cuisinière et d'un amateur de vin, Philippe MISCHLER est attiré très tôt par les métiers de la restauration, voulant tour à tour devenir Chef, puis travailler dans le service pour finalement terminer dans le vin !

Après un ***BEP Hôtellerie et Bac Professionnel Restauration*** au Lycée Charles de Foucauld à Schiltigheim, Philippe MISCHLER poursuit ses études par un **BTS Technico-commercial en Vin puis une Mention Complémentaire Sommellerie** à l'Ecole Hôtelière de Guebwiller.

Après une formation qui lui permet de découvrir toutes les facettes du métier, Philippe MISCHLER travaille en tant que **Maître d'Hôtel Sommelier dans un restaurant** de La Wantzenau. A 25 ans, il est le **plus jeune membre de l'équipe du *Millésime***, qu'il a rejoint il y a près de 2 ans.

- ♥ **Les coups de cœur de Philippe** : particulièrement sensible aux vins bios, il compte parmi ses régions viticoles favorites l'Alsace, la Loire et la Vallée du Rhône.

Boutique *Au Millésime Mulhouse*

Situé au cœur de Mulhouse, le **point de vente de 100 m², dernier né du réseau *Au Millésime***, propose depuis septembre 2015 aux épicuriens haut-rhinois une large sélection de vins, alcools rares et produits d'épicerie fine de grande qualité issus de productions régionales.

Au Millésime Mulhouse | 1, rue des Maréchaux | 68100 Mulhouse | Tél : 03 89 59 10 20

Nicolas BARADEL | Responsable délégué

Trentenaire originaire des Vosges, Nicolas BARADEL doit sa passion pour le vin à son grand-père, qui, dès son plus jeune âge, l'a initié à la dégustation de vin et l'emmenait visiter des distilleries.

Initialement attiré par les métiers de la gastronomie –il est très bon cuisinier !– puis par ceux du vin, il effectue **sept ans d'études au Lycée Hôtelier d'Illkirch**, où il obtient un BEP Cuisine, suivi d'un BTS et d'une Mention Complémentaire Sommellerie.

Après plusieurs stages, dont un au Canada et un autre dans le Sud de la France, **Nicolas BARADEL fait ses armes à Paris aux côtés d'une pointure du domaine : Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde de 1992.** Il travaille ensuite pendant 5 ans au sein de l'*Evian Resort*, prestigieux complexe hôtelier au bord du Lac Léman qui compte 14 restaurants, dont le premier établissement 5 étoiles de France.

Il y commence Commis Sommelier pour finir **Assistant du Chef Sommelier**, où il est amené à chapeauter cinq sommeliers. Après cette expérience très enrichissante, Nicolas BARADEL revient en Alsace et **officie pendant trois ans au Chambard à Kaysersberg, où il contribue à l'obtention de la 2ème étoile Michelin en février 2014.**

Son expertise acquise auprès des plus grands lui vaut de diriger la boutique *Au Millésime Mulhouse* dès son ouverture, où il délivre avec plaisir ses précieux accords mets-vins !

- ♥ **Les coups de cœur de Nicolas** : le jeune homme apprécie particulièrement les Rieslings alsaciens ainsi que les vins de la Vallée du Rhône.

Claire BEYRATH | Sommelière

Fille de vigneron de Ribeauvillé, Claire BEYRATH baigne depuis toujours dans l'univers du vin. Après un BTS de Tourisme et d'Hôtellerie, elle épouse un cuisinier. Ensemble, **ils créent et exploitent *La Closerie* à Mulhouse, restaurant gastronomique.**

En charge de la salle et notamment de la sommellerie, elle met un point d'honneur à proposer aux clients des vins de toutes régions de France et de l'étranger.

Ces vins soigneusement sélectionnés permettent de belles découvertes au meilleur prix, en association avec les mets raffinés.

Parallèlement à ses activités, Claire BEYRATH, passionnée de vins, est membre active de l'Association des Sommeliers d'Alsace depuis 1995 et également **« Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie française » depuis 2010**. C'est dans le cadre de son implication dans les dégustations organisées par cette association qu'elle rencontre Michel FALCK et intègre l'équipe du *Millésime Mulhouse*.

- ♥ **Les coups de cœur de Claire :** fière de ses racines alsaciennes et attachée à la diversité des terroirs de la région, Claire apprécie particulièrement les grands Rieslings d'Alsace. Elle apprécie également les Chardonnays de Bourgogne.

De prestigieux ambassadeurs

Qu'ils soient fournisseurs de la maison ou grands chefs de la région, *Au Millésime* compte de **nombreux *aficionados* qui ont tous contribué, de près ou de loin, à son succès !**

Les vignerons et fournisseurs

Depuis ses débuts, l'enseigne *Au Millésime* met un point d'honneur à ne collaborer qu'avec des **professionnels du vin et de l'alcool triés sur le volet !** Qu'il s'agisse de petits vignerons indépendants comme l'Alsacien Etienne LOEW qui ont grandit avec *Au Millésime* ou de maisons réputées au savoir-faire reconnu comme par exemple la Maison Jacquesson ou Armagnac Gelas, tous sont partenaires de longue date du caviste, dans une **relation gagnant-gagnant.**

« 2015 : une année de célébration des 40 ans du Millésime et des 150 ans de la Maison Gélas. Une belle complicité autour de nos armagnacs millésimés et une rare fidélité. »

Philippe GELAS,
Armagnacs Gélas et Fils depuis 1865 à Vic-Fézensac

« Jacquesson, c'est une histoire de liens. De ceux qui relient et de ceux qui attachent. C'est une histoire de liens qui unissent le cep à la terre, de liens qui lient le ciel à la vigne, de liens qui attachent des hommes à un terroir et qui accordent des convictions aux choix. Pour ces valeurs partagées nous travaillons en toute confiance depuis plus de15 ans avec Michel et toute son équipe du Millésime. »

Jean-Hervé et Laurent CHIQUET,
Champagne JACQUESSON à Dizy

« Vigneron, nous sommes également fournisseur du Millésime depuis la création de notre domaine en 1996. L'équipe du Millésime est particulièrement professionnelle et sait faire confiance aux vignerons de demain. Proche du vignoble de par leur formation et leur quotidien, le personnel comprend le vigneron et transmet ses valeurs aux clients. Ils sont à l'image d'un grand vin, droit, complexe ou complémentaire et d'une grande sensibilité. Un vrai plaisir de travailler avec Au Millésime. »

Etienne LOEW,
vigneron à Westhoffen

Les grands noms de la gastronomie régionale

De par la qualité de ses produits et l'expertise de son équipe, *Au Millésime* fait partie des commerçants les plus réputés de la place strasbourgeoise. **Un véritable savoir-faire reconnu par les plus grands noms de la gastronomie alsacienne, avec qui le caviste a noué, au fil du temps, des relations amicales !** C'est notamment le cas de Monique et Emile JUNG, anciens propriétaires du *Crocodile*, du pâtissier-chocolatier Thierry MULHAUPT ou encore des Foie Gras du Ried.

« Partenaire de longue date de notre maison, le caviste Au Millésime compte parmi les adresses historiques du cœur de Strasbourg ! Nos deux maisons partagent les mêmes valeurs de qualité, de service et de proximité, avec pour seule motivation la satisfaction de tous les épicuriens ! »

Thierry MULHAUPT,
Pâtissier-chocolatier en Alsace

« En tant que Sommelier d'un restaurant 2 étoiles, je me fournis depuis 3 ans auprès du Millésime, tant en vins haut-de-gamme qu'en spiritueux. J'apprécie particulièrement leur équipe qui, étant issue du monde de la sommellerie et de l'œnologie, me propose des sélections sur mesure, parfaitement adaptées aux attentes de notre clientèle. Pour moi, Au Millésime est sans conteste le caviste incontournable de Strasbourg ! »

Josselin KAUFFER,
Sommelier à *La Fourchette des Ducs*** *(Obernai)*

40 ans de passion pour le vin !

17 octobre 1975 : *Au Millésime* fait ses **débuts Avenue de la Marseillaise à Strasbourg.**

Février 1996 : Passionné de vin et désireux d'ouvrir une boutique d'alcool et de produits d'épicerie fine à Strasbourg, Michel FALCK saisit une opportunité qui se présente à lui et, en à peine deux mois, **rachète l'affaire de 37 m²**.

Printemps-été 1996 : Soucieux de proposer des produits de très grande qualité, un choix sans précédent et un large éventail de prix permettant à chacun de trouver son bonheur, Michel FALCK se lance dans un **tour de France des vignobles, à la rencontre des meilleurs viticulteurs du pays.** Il développe ainsi une offre sans équivalent de vins alsaciens, français, voire étrangers, ainsi que d'alcools rares.

Novembre 1998 : A l'étroit dans l'Avenue de la Marseillaise, Michel FALCK **déménage la boutique *Au Millésime* pour rejoindre le quartier commerçant du Carré d'Or.** Un emplacement privilégié, en plein cœur de Strasbourg, qui lui permet d'étendre son offre sur une surface de **100 m²**, soit trois fois plus que précédemment !

Mai 1999 : **Emmanuel MAIRE rejoint l'équipe** du *Millésime Strasbourg*.

Novembre 2008 : Rapidement limité par la superficie de la boutique et sa localisation à l'hyper-centre, qui complique les livraisons, Michel FALCK et Emmanuel MAIRE décident d'étendre l'affaire en investissant dans un lieu hors centre-ville, qui ferait à la fois office de magasin et de dépôt. Les deux hommes rachètent un ancien magasin de vin de 400 m² dans la zone commerciale de Vendenheim : **le *Comptoir du Millésime* est né !**

Automne 2014 : Lancement du **site Internet marchand** www.aumillesime.com

Septembre 2015 : La société poursuit son développement avec **l'ouverture d'une troisième boutique physique dans le Haut-Rhin : *Au Millésime Mulhouse*.** L'entreprise rayonne ainsi sur toute l'Alsace, et sur toute la France, à travers son site marchand.

40 ans après, les valeurs fondatrices de l'enseigne, à l'origine de son succès, à savoir la qualité des produits, le large choix et les conseils donnés par des experts, continuent d'animer *Au Millésime* !

Activité et chiffres clés

Nom de la société :	*Au Millésime*
Forme juridique :	SARL au capital de 322 400 €
Activité :	Vente de vins fins et alcools rares, accessoires pour le vin et produits d'épicerie fine

Dates clés :

Octobre 1975 :	Création du *Millésime*
Février 1996 :	Rachat du *Millésime* par Michel Falck
Novembre 1998 :	Déménagement de la boutique *Au Millésime Strasbourg* dans le Carré d'Or de Strasbourg
Novembre 2008 :	Ouverture de la boutique *Au Comptoir du Millésime* à Vendenheim (Strasbourg Nord)
Septembre 2015 :	Ouverture de la boutique *Au Millésime Mulhouse*
Octobre 2015 :	la maison *Au Millésime* fête ses 40 ans

Références :	2 100 en boutiques | 2 000 sur le site Internet, dont : Plus de 200 références de whisky Plus de 200 vins d'Alsace (dont les 51 Grands Crus d'Alsace) Vins millésimés des 25 dernières années et 7 décennies de Bas-Armagnacs
Effectif :	10 collaborateurs, tous sommeliers ou œnologues, riches d'une expérience forgée au sein d'établissements totalisant 20 étoiles Michelin

Distribution :

Au Millésime rayonne sur toute l'Alsace
avec 3 boutiques physiques :

Au Millésime Strasbourg : point de vente historique de 100 m²
niché au cœur de Strasbourg depuis novembre 1998

Le Comptoir du Millésime Vendenheim :
400 m² dédiés à l'alcool et aux accessoires depuis novembre 2008

Au Millésime Mulhouse :
boutique de 100 m² ouverte en septembre 2015

\+ Un site marchand depuis 2014 : www.aumillesime.com

Chiffres clés :

Environ 18 000 clients par an

Plus de 100 000 bouteilles vendues chaque année

Un réseau d'environ 300 fournisseurs

Organigramme :

Michel FALCK	Propriétaire - Gérant
Emmanuel MAIRE	Directeur Commercial

Réseaux :

Membre fondateur de l'Association Cœur Gourmand de Strasbourg

Membre de la Fédération des Cavistes Indépendants

Membre du Syndicat des Cavistes Professionnels

AU MILLESIME

VINS FINS – ALCOOLS RARES

❖ ***Au Millésime Strasbourg***

7, rue du Temple Neuf
67000 Strasbourg
Tél : 03.88.22.30.20

❖ ***Comptoir du Millésime***

4, rue Transversale B
67500 Vendenheim
Tél : 03.88.10.20.20

❖ ***Au Millésime Mulhouse***

1, rue des Maréchaux
68100 Mulhouse
Tél : 03.89.59.10.20