

Episode 2:

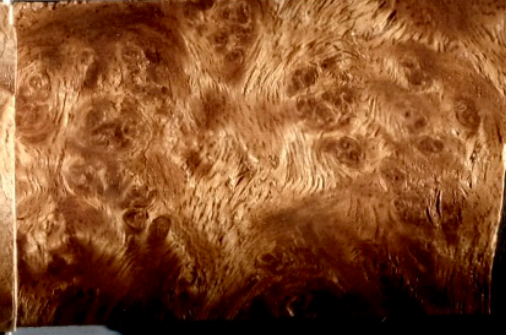
Epiphany











 **IMBA**
© COPYRIGHT RICHARD SAGALA 2021







Certificate

This is to certify that

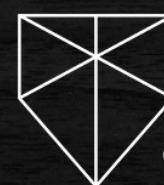
Richard Sagala

satisfactorily completed
a Chauffeur's Training Course
at the Rolls-Royce & Bentley Motor Cars
School of Instruction

17th – 21st September 2001

For Rolls-Royce & Bentley Motor Cars Limited

Rolls-Royce & Bentley Motor Cars, Crewe, Cheshire, CW1 3PL, England.



IMBA

© COPYRIGHT RICHARD SAGALA 2018

"TAKE THE BEST THAT EXISTS AND MAKE IT BETTER. IF IT DOES NOT EXIST, DESIGN IT."

Henry Royce, Mechanic

Goudseweg 77b

2808 NM Gouda

Telefoon 0182-689604



Jacques J. Roos

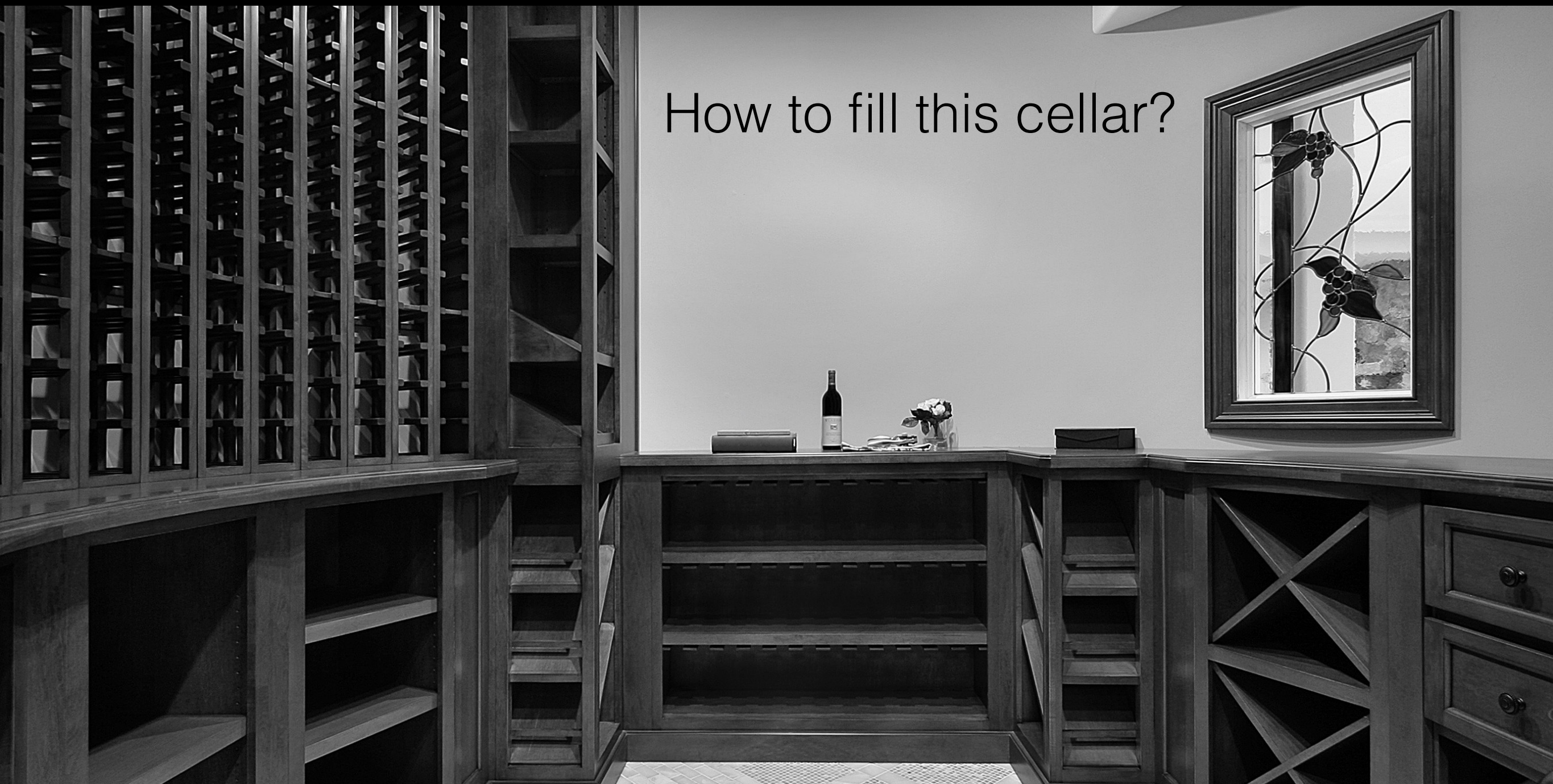
Wijnkoperij
Wijnschool

DEUR. PAT. 0 560 777 - AUS. PAT. 655 9383
Dropslop



ÉCOLE
INVINO
VERITAS

How to fill this cellar?







LP






CATENA ZAPATA



CHINA LOUNGE 唐廊

RMB 100









WINE EVENT



CATENA ZAPATA

Enjoy wine, tango & delicious canapes.
Special guest: Nicolas Catena, proprietor of Catena Zapata.

Friday, September 8, 2006
7:00 pm-10:00 pm
CHINA LOUNGE

RMB 100

CHINA LOUNGE 唐廊



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

SUMMERGATE
Fine Wines & Spirits 美夏

CHINA'S FINE WINE SUPPLIER

Bodega
CATENA ZAPATA
卡氏家族

"Catena represents the finest in winemaking art from South America." - Robert Parker

WINE EVENT

Summertime Fine Wines is excited to welcome you to a cocktail with Argentina's only world class wines. Special guest: Mr. Nicolas Catena, proprietor of Catena Zapata, one of the leading figures in wine worldwide. 美夏公司诚邀您参加在阿根廷具有世界顶级优质葡萄酒品质的品酒会
特邀嘉宾：卡氏家族世界顶级酿酒师之一 Mr. Nicolas Catena

Friday, September 8th, 2006
7:00 - 10:00 pm
RMB 100 / person
Wine, Tango & Delicious canapes

For RSVP, please contact Jessie Xiao at (010) 6562 5800 or jessie.xiao@summergate.com
预定请联系：肖小姐

ALAMOS
2001
THE WINES OF CATENA
MALBEC
MENDOZA - ARGENTINA

Address: Workers' Stadium (South Gate), Chaoyang, Beijing
地址：北京市朝阳区工人体育场南门内

CHINA 唐廊





SPECIAL ART & DESIGN

FAIRE PLAISIR & SE FAIRE PLAISIR

RICHARD SAGALA

En cette saison automnale, les journées raccourcissent et l'obscurité gagne du terrain sur le jour. Bientôt, ce sera Noël...

LES COMMENTAIRES D'UN PROFESSIONNEL DU MONDE DU VIN

CONNAISSEURS

Une

Petit

Chardonnay 2005, René et Béatrice Bernard, 20,95 \$, 10884701, de la Savoie est le vin qu'il vous faut. D'autant plus qu'à 20,95 \$, il a tout pour plaire. Servez-le avec un bon du Chili grillé. Produit par les Français Michel et Sébastien Ojeda, La Rosine-Szab, 2006, vin de pays des collines rhodaniennes, amateurs de ce cépage recherchant une expression toute en finesse. Issu d'un terroir de schiste et de granite, il présente une robe rubis limpide et brillante, un nez de fruits noirs, de réglisse et d'épices. À la bouche, il offre une acidité fraîche, des tanins soyeux suivis d'une belle et longue finale fruitée. Ce vin de syrah accompagnera bien un mijoté d'agneau à la sauce aux pruneaux. Pour passer en

L'amour dans tous ses états

LA CHRONIQUE DU MAJORDOME

RICHARD SAGALA

Sticky wickets, voilà une expression

La chronique du majordome

LE MAJORDOME

UNE RÉCEPTION AU CHAMPAGNE

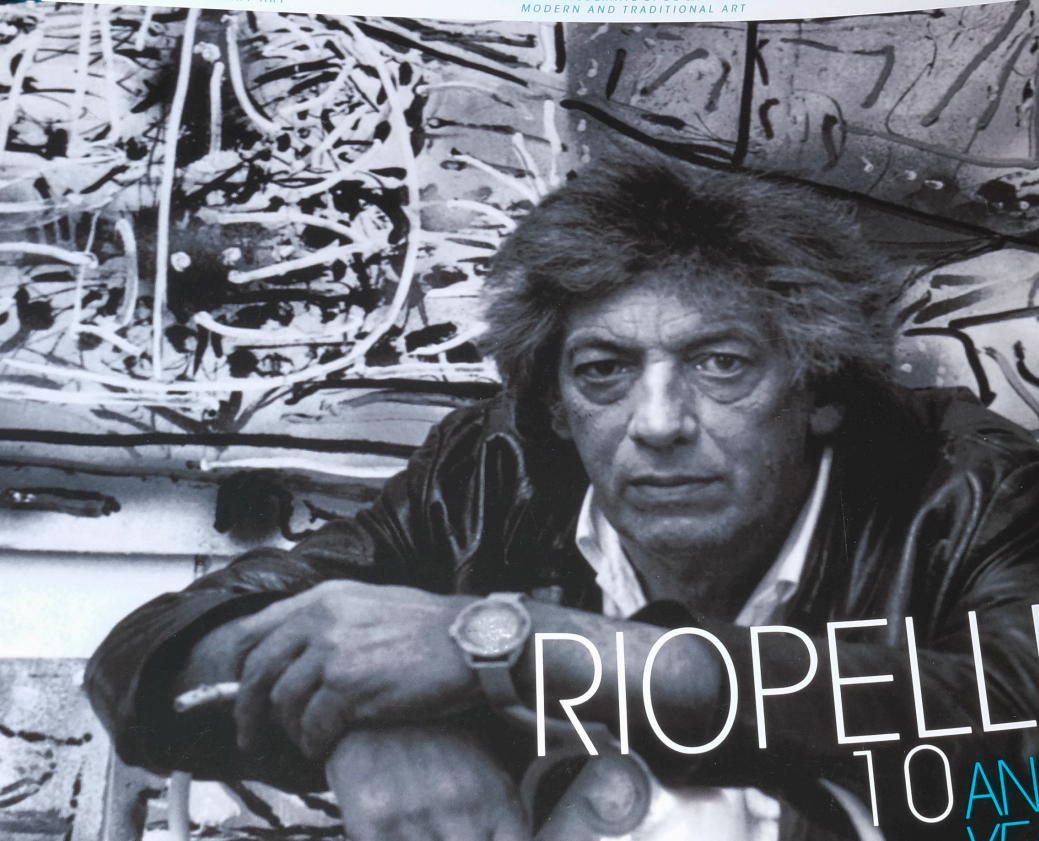
RICHARD SAGALA

ART CONTEMPORAIN ET D'APRÈS-GUERRE
CONTEMPORARY ART

ART DE LA MODERNITÉ ET DE LA TRADITION
MODERN AND TRADITIONAL ART

ART DE VIVRE
ART OF LIVING

parcours



RIOPELLE

10 ANS

La chronique des Conn

Revisiter ses clas

RICHARD SAGALA

menu de ce printemps 2010, je vous propose six vins : quatre vins français, un italien et un étranger. L'équilibre du vin en est le leitmotiv, leur cardinal qui les unit entre eux, et non pas leur prix, qui s'échelonne de 19,85 \$ à 1 535,25 \$. Étrique, direz-vous? Oui. Les prix élevés, de la rapetée et ne sont pas directement liés au plaisir hédonique que peut vous offrir une bouteille donnée. Rassurez-vous, chacune des six bouteilles suggérées est efficiente de plaisir élevé.

Umberto Cesari 2006, Sangiovese di 19,85 \$, 10780338, donc par le plus abordable, le vin de la région de la vallée du Pô, ce vin italien, issu du cépage Sangiovese, arbore une robe rouge orangé (typique du cépage) et une saveur aromatique d'épices et de fruits. Par une finale fruitée et torréfiée, ce vin sans aspérité en font un vin de garde. Ce vin déjà bon avec une viande saignante s'épanouira harmonieusement et vivra au moins une bonne dizaine d'années. Ce qui me séduit dans ce vin sans lourdeur, c'est son tonus, sa vitalité.

Château Mouton Rothschild 2006, premier grand cru classé Pauillac, 865 \$, 1085865. Avec le Chateau Mouton Rothschild, qui commande le respect dans le Médoc, à Pauillac, dans la cour des grands vins, dans le pays du cabernet-sauvignon, celui-ci est composé des cépages cabernet-sauvignon (87 %) et merlot (13 %). Une robe rubis, brillante et assez dense, suivie d'un nez aromatique précis, fin, élégant, où dominent les mêmes notes en l'attaque est fruitée, présente les mêmes notes en rétro-olfaction auxquelles s'ajoutent une touche de réglisse, des tanins déjà aimables, de la minéralité. Ce vin va vivre et se bonifier des décennies. Ce qui frappe ici, c'est la fraîcheur. Le vin est construit sur l'équilibre et non sur la concentration. Point trop n'en faut, et quel équilibre! Tout un cabernet-sauvignon!

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2006, Pauillac, 139 \$, 10859935. Plus modeste mais non moins distingué, Le Petit Mouton nous offre le bonheur tout de suite, et ce, à un prix nettement plus sage. Goûté à trois reprises, ce vin d'un rubis brillant offre un nez aromatique fruité et concentré où percent les arômes du bois et des fruits noirs. Bien cassis, la bouche suit, soyeuse, du velours, de l'équilibre et de l'harmonie, complétée par une longue finale avec retour du cassis et des cerises kirschées. Élégant, offrant du gras et de la rondeur, il peut se déguster dès maintenant avec un beau carré d'agneau. C'est pour moi un coup de cœur.

Ridge 2006, Santa Cruz Mountains Estate États-Unis, 49 \$. Parlant coup de cœur, en voici un autre mais pour un budget disons plus modeste : le Ridge, un vin californien offert présentement par l'intermédiaire de Courrier vinicole (1 110 bouteilles disponibles). Les bouteilles non réservées par les membres de cette publication spécialisée seront mises en vente dans le réseau des succursales pour le bonheur de la facture classique.

CHRONIQUE DU MAJORDOME

De pied en cap

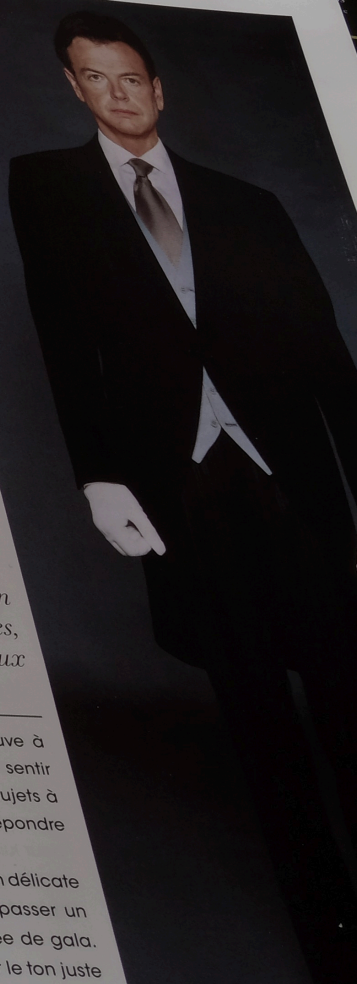
Richard Sagala

Bonjour à tous, à la dernière chronique je commençais l'article comme suit :

Les « sticky wickets », voilà une expression britannique qualifiant les situations délicates, les terrains glissants sur lesquels il vaut mieux ne pas trop s'aventurer.

Comme majordome, où le lieu de travail se trouve à être la résidence privée de votre employeur, il faut bien sentir où se trouvent les lignes invisibles à ne pas franchir, les sujets à ne pas aborder, les questions auxquelles on ne peut répondre directement.

Si vous vous rappelez, je présentais une situation délicate où l'épouse de mon employeur me demandait de passer un commentaire sur son allure avant d'aller à une soirée de gala. Comme est évident, il est déjà difficile de trouver le ton juste





ÉCOLE
INVINO
VERITAS

Élégance à table, 3 octobre 2012

Conférence Étiquette, Richard Sagala







