



Pour distribution
immédiate

Septembre 2009

LES LÉGENDAIRES CAVES DE LA TOUR D'ARGENT
PIASA proposera une sélection de vins prestigieux
en provenance de l'une des collections les plus réputées de France

**Les Vins de La Tour d'Argent - Vente unique et d'exception
Les lundi 7 et mardi 8 décembre 2009, Salons Hoche à Paris**



« Un soir, l'âme du vin chantait
[dans les bouteilles
Homme, vers toi je pousse,
ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre
[et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière
[et de fraternité ! »
L'Âme du vin, Charles Baudelaire
in *Les Fleurs du Mal*

« Cette vente sera pour le restaurant une occasion remarquable de partager sa vision unique avec une nouvelle génération de connaisseurs. La tradition est un socle pour l'innovation ; l'innovation sans tradition semble toujours un peu perdue. La Tour d'Argent est une place forte dans notre époque, un établissement rassurant mais qui par ses équipes et son dynamisme se projette plus que jamais dans l'avenir, avec une grande légitimité. »

André Terrail, propriétaire de La Tour d'Argent.

VENTES AUX ENCHÈRES

Vins de la Tour d'Argent - Vente unique et d'exception

Lundi 7 et mardi 8
décembre 2009

PARIS

La maison française de ventes aux enchères PIASA fera découvrir au public l'une des caves à vins les plus riches de France les 7 et 8 décembre 2009, au cours d'une prestigieuse vente en soirée et de quatre ventes en journée durant lesquelles sera présentée une sélection exceptionnelle de vins en provenance de la célèbre collection du grand restaurant français La Tour d'Argent. Ces 18 000 bouteilles, qui ont été soigneusement choisies par David Ridgway, Chef Sommelier du restaurant, à partir des 450 000 actuellement en cave, célèbrent non seulement la rareté légendaire de la cave à vins de La Tour d'Argent, mais rendent également hommage à la grande diversité et la richesse de la tradition vinicole française. Des vins en provenance des châteaux les plus prestigieux seront ainsi proposés avec d'excellents vins de domaines moins connus. Toutes acquises directement auprès de châteaux ou de producteurs, ces bouteilles n'ont jamais été mises sur le marché et ont seulement figuré sur l'éminente Carte des Vins de La Tour d'Argent, dont elles portent le sceau. C'est la raison pour laquelle, la vente constitue un événement exceptionnel et une opportunité unique d'acheter des vins issus d'une cave irréprochable et inégalée tant par leur provenance que par leur qualité. Les estimations des lots sont comprises entre une centaine et plusieurs milliers d'euros pour un produit total d'environ un million d'euros.

LA VENTE

Le Chef Sommelier David Ridgway a sélectionné 18 000 bouteilles, parmi les 450 000 bouteilles se trouvant actuellement dans les caves de La Tour d'Argent qui, dans un certain sens, symbolise la « cave idéale ». La vente proposera des grands crus en provenance de chacune des régions viticoles de France et constituera un guide essentiel en matière de goût et d'appréciation des vins. Qu'il s'agisse ou non d'un grand nom, chaque bouteille de vin offerte sera un excellent ambassadeur de la production de sa région d'origine. Parmi les grands Bordeaux qui figureront dans l'événement, on notera des Château Latour (1975, 1982, 1985, 1988, 1989, 1990, 1994), Château Lafite Rothschild (1970, 1982, 1997), Château Cheval Blanc (1928, 1949, 1966) et Château Margaux (1970, 1990). La Bourgogne sera représentée par des Meursault Clos de la Barre Lafon (2004), Puligny Montrachet Referts Sauzet (1992), olnay Santenots Leroy (1969) et Vosne Romanée Mayer (1988). Les vins de la Loire incluront des Pouilly Fumé Silex Dagueneau (2005), Montlouis Remus Taille aux Loups (1997), Vouvray Haut Lieu Huet (1919) et Chinon Coteau de Noire Alliet (1999). La section des spiritueux comportera des Bas Armagnac Jouanda (1934), Rhum Bally (1947) et Grande Fine Champagne Monnet (1858). Le produit de la vente de la plus ancienne bouteille, une Fine Champagne Clos du Griffier (1788) provenant de la cave du Café Anglais, sera versé à des organisations caritatives. A l'annonce de cette vente exceptionnelle, le Chef Sommelier de La Tour d'Argent a déclaré : « Pour moi la comparaison la plus simple est celle de la vigne car pour que la vigne repousse avec vigueur, il faut la tailler ».

LA CAVE

David Ridgway est « l'auteur » de la célèbre cave de La Tour d'Argent, dans laquelle se trouvent aujourd'hui quelques 450 000 bouteilles représentant plus de 15 000 vins différents. Lorsqu'il a pris ses fonctions de Chef Sommelier à La Tour d'Argent en 1981, la cave représentait environ la moitié de sa taille actuelle. C'est sous sa direction qu'elle a grandi et plus que jamais assis sa réputation de collection de vins parmi les plus prestigieuses et les plus exquis de France. Cette cave représente le nec plus ultra pour les collectionneurs de vins pour plusieurs raisons : - tous les vins qui y sont entreposés ont des origines irréprochables puisqu'ils ont été achetés directement auprès des châteaux ou des producteurs ;
- ils sont de la plus haute qualité puisque seules les meilleures années de chaque cru ont été retenues pour être ensuite vieillies dans de parfaites conditions dans les caves de La Tour d'Argent ;

LUNDI 7 DÉCEMBRE

3 vacations :

- le matin à 10h
- l'après-midi à 14h
- le soir à 21h

MARDI 8 DÉCEMBRE

2 vacations :

- le matin à 10h
- l'après-midi à 14h

Lieu :

Les Salons Hoche
SALON ÉLYSÉE
9, avenue Hoche
Paris 75008

POUR TOUT COMPLÉMENT
D'INFORMATION,
VEUILLEZ CONTACTER :

BRUNSWICK ARTS

Amy

Drillsma-Milgrom

adrillsma-milgrom@
brunswickgroup.com
+33 (0)1 53 96 83 91

LA TOUR D'ARGENT

Virginie Guyonnet

virginie_guyonnet@
latourdargent.com
+33 (0)1 43 54 10 08

PIASA

Isabelle de Puysegur

i.puysegur@wanadoo.fr
+33(0)1 45 49 17 97

INFORMATIONS
À L'ATTENTION DES
ÉDITEURS EN CHEF

CONTACTS ET
RENSEIGNEMENTS
POUR LE PUBLIC :

PIASA
5, rue Drouot
75009 Paris - France
Tel: +33(0)1 53 34 10 10
Fax: +33(0)1 53 34 10
contact@piasa.fr
www.piasa-latourdargent.fr

EXPERTS :

Aymeric et Alex de Clouet
35 rue des Morillons
75015 Paris - France
Tél: + 33 (0)6 15 67 03 73
Fax: + 33 (0)1 43 54 39 10
aymeric@de-clouet.fr

- chaque bouteille porte le sceau de La Tour d'Argent, qui atteste de son approbation par le Chef Sommelier et de son niveau exceptionnel de qualité en tant que vin directement admis dans les caves légendaires du restaurant.

Une myriade de bouteilles historiques se trouve toujours dans les catacombes de La Tour d'Argent. Bien que caractérisée par une prédominance de vins en provenance de la région bordelaise, la cave de La Tour d'Argent se targue de l'exceptionnelle qualité de ses illustres bourgognes, et de ses rarissimes bouteilles de cognac.

LA TOUR D'ARGENT

La Tour d'Argent a ouvert ses portes en 1582. Située entre la Seine et le monastère des Bernardins, cette élégante bâtisse est construite en pierre champenoise au reflet argenté, d'où son nom. Fréquentée dès ses débuts par les grands noms de l'époque, La Tour d'Argent est vite devenue le rendez-vous des cercles gravitant autour de figures historiques telles que Louis XIV, Madame de Sévigné, Philippe d'Orléans et le Duc de Richelieu. En 1910, le restaurant a été racheté par André Terrail, ce qui marqua le début d'une nouvelle ère pour La Tour d'Argent, et ce indépendamment du mariage de Monsieur Terrail avec la fille de Claudius Burdel, le propriétaire du Café Anglais, le plus fameux restaurant de Paris au XIXe siècle. Selon André Terrail, cette union avait alors été vue comme « un mariage entre les quais et les boulevards ». La nouvelle Madame Terrail fit entrer dans la légende de La Tour d'Argent les recettes d'Adolphe Dugléré, le chef du Café Anglais, ainsi que le fabuleux contenu de sa cave. Au fil des ans, la nouvelle Tour d'Argent a accueilli des hôtes tels que le Tsar Nicolas II, le Prince de Bismarck et, plus tard, Thomas Rockefeller, Randolph Hearst et Franklin D. Roosevelt. En 1947, André Terrail a passé les rênes de La Tour d'Argent à son fils, Claude, qui a continué d'étendre et de renforcer le prestige international du restaurant. C'est sous la direction de Claude Terrail que La Tour d'Argent a ouvert un second restaurant dans l'hôtel New Otani à Tokyo, qu'elle a célébré son 400^e anniversaire à Paris en 1982, et connu de nombreux autres changements sur les plans gastronomique et hôtelier. Claude Terrail a reçu la médaille de Grand Officier dans l'Ordre National du Mérite en 2005 et est décédé en 2006. Son fils, André Terrail, lui a succédé pour entamer un nouveau chapitre de l'illustre histoire de La Tour d'Argent. Il a en effet procédé à différents changements en vue de faire évoluer La Tour d'Argent sur les nouveaux goûts culinaires et modes de vie de la génération d'aujourd'hui, une stratégie à laquelle adhèrent le Chef de Cuisine Stéphane Haissant et le Chef Sommelier David Ridgway. C'est sous sa direction que la branche japonaise de La Tour d'Argent célébrera cette année son 25^e anniversaire.

PIASA

PIASA est l'une des premières Sociétés de ventes volontaires en France. Répondant à une exigence commerciale qui a fait sa réputation, elle s'attache à offrir à ses clients, vendeurs et acheteurs, des prestations de haute qualité, fondées sur la rigueur, la disponibilité et l'expérience du marché de l'art. PIASA réalise en collaboration avec ses experts parmi les plus réputés, environ 80 ventes par an, qu'il s'agisse de collections (Petiet, Rothschild, Dora Maar, Olga Carré, Ronchèse, Louis Jovet, Paul Poiret, Viollet-Le-Duc...) ou de ventes par spécialités. André Terrail a ainsi souhaité confier l'organisation de cette vente à PIASA, forte du succès des ventes internationales qu'elle a souvent menées et qui reste, tout comme la Tour d'Argent, attachée aux valeurs de la culture française.

ANDRÉ TERRAIL

André Terrail est le Président de La Tour d'Argent, poste qu'il occupe depuis le décès de son père, Claude Terrail, en 2006. Dans le cadre de ses fonctions, Monsieur Terrail dirige et supervise toutes les activités du restaurant La Tour d'Argent à Paris. Appuyé par une équipe de 90 personnes, Monsieur Terrail adapte sans relâche son établissement aux besoins d'une clientèle en évolution constante, tâche qu'il accomplit en collaboration étroite avec ses principaux associés, le Chef Sommelier David Ridgway et le Chef Stéphane Haissant.

La carrière d'André Terrail à la Tour d'Argent a débuté en 2004, lorsqu'il est devenu Directeur Général. Avant d'entrer dans l'entreprise familiale, il a exercé diverses fonctions au sein de LVMH à New York, et de plusieurs destinations gastronomiques de France dont Lenôtre à Paris, et du Savoy Hotel à Londres en 1998.

André Terrail est titulaire d'un Bachelor of Science en gestion commerciale, obtenu à Wellesley, aux États-Unis, en 2002. Il réside à Paris.

DAVID RIDGWAY

David Ridgway est le Chef Sommelier de La Tour d'Argent et c'est grâce à lui que ce restaurant légendaire s'est doté de l'une des caves à vin les plus riches et les plus sophistiquées de France. Les fonctions de Monsieur Ridgway ne se limitent pas à « créer » des caves qu'il dote d'une finalité, d'une portée et d'une substance, mais à partager avec l'exigeante clientèle internationale de La Tour d'Argent son expertise sans pareil de manière à lui procurer une expérience culinaire du plus haut niveau. Avant d'entrer à La Tour d'Argent en 1981, Monsieur Ridgway a travaillé comme sommelier et maître d'hôtel dans divers restaurants en Angleterre et en Allemagne.

Au cours de son illustre carrière, David Ridgway a publié plusieurs ouvrages sur le thème du vin dont Le Grand Atlas du Vin aux Éditions Atlas, un Guide des Sommeliers Fleurus et Amateur de Champagne. Il s'est également vu décerner divers prix dont le Trophée Spirit (2004), Sommelier de l'Année du Guide Pudlo Paris (1998) et Maître Sommelier de France. Monsieur Ridgway est l'un des fondateurs des Dégustations du Grand Jury et il enseigne l'Œnologie à Asforest à Paris. Il a fait ses études au Wine and Spirit Trust à London et à la Westminster Hotel School.

David Ridgway réside à Paris avec son épouse et leurs deux enfants.

STÉPHANE HAISSANT

Stéphane Haissant a été nommé Chef de La Tour d'Argent en 2006.

Il dirige une équipe de 45 personnes et est responsable des créations culinaires de l'un des plus grands restaurants de France. Il a fait ses débuts dans les cuisines de l'établissement en 1996. Avant La Tour d'Argent, M. Haissant a travaillé chez Gaston Lenôtre à Paris et au Lion d'Or à Janzé. Il a participé à plusieurs concours et a gagné le Premier Prix spécial Jean-Jacques Mathou en 2003.

Monsieur Haissant a fait ses études en France et réside actuellement à Paris.

www.piasa-latourdargent.fr