EMBASSY OF THE UNITED STATES
PARIS • FRANCE

USDA

Dégustation de vins et spiritueux américains

le 29 mars 2006

Organisée par le bureau des affaires agricoles
Ambassade des États-Unis

Résidence de l'Ambassadeur des Etats-Unis
41, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris

Dégustation de vins et spiritueux américains 2006

Le 29 mars 2006, l'ambassade des États-Unis organise une dégustation de vins et spiritueux américains. Cette année, l'événement biennal se tient à la résidence de l'Ambassadeur des États-Unis, lieu d'exception. C'est une occasion rare. Trois mille personnes sont invitées : sommeliers, chefs, professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, ainsi qu'acheteurs, distributeurs, importateurs, cavistes, représentants d'associations d'échange viticole et membres des médias français et américains.

La dégustation, qui permettra aux invités de découvrir les meilleurs crus et des spiritueux de six États américains, vise à promouvoir ces produits en France. Les 87 producteurs représentés y proposent des Bourbons du Kentucky (2 producteurs), des vins du Michigan (1), du Missouri (2), de l'Oregon (2), de l'État de Washington (5) et bien sûr de Californie (75).

En proposant la dégustation de leurs vins et Bourbons, les producteurs cherchent à faire connaître leurs produits aux invités, espérant ainsi susciter l'intérêt et obtenir des commandes à destination de l'hexagone. Selon les chiffres de l'année 2005, les importations françaises de cette catégorie de produits représentent 5,5 millions d'euros, chiffre en augmentation de 400% depuis les dix dernières années.

Un séminaire - un « master class » - portant sur le Zinfandel, cépage important en Californie, sera également proposé sur invitation à des sommeliers, des distributeurs et des membres de la presse professionnelle.

Le bureau des affaires agricoles au sein de l'Ambassade des États-Unis est l'organisateur de cet événement. Il s'attend à accueillir plusieurs centaines de personnes durant l'après-midi du 29 mars.

Prix internationaux

Jusqu'aux années 70, les vins américains demeuraient mal connus en France. Le tournant fut **« le jugement de Paris »** rendu lors d'une dégustation comparative et aveugle organisée à Paris par le journaliste Stephen Spurrier en 1976. Parmi les meilleurs vins californiens et français, neuf experts français en vin y décernèrent la première place au Cabernet Sauvignon 1972 de Stag's Leap Wine Cellars. Dans la catégorie du Chardonnay, trois concurrents américains figurèrent parmi les quatre premiers gagnants (1er, 3e et 4e rangs).

Quelques années plus tard, en 1979, le South Block Pinot Noir 1975 d'Eyrie Vineyards de l'Oregon figura parmi les dix premiers vins aux **Olympiades Gault-Millau du vin**, le premier prix international accordé à un vin d'Oregon. La qualité de ce vin, confirmée en 1980 dans une dégustation aveugle organisée par Robert Drouhin, poussa ce dernier à créer son propre domaine en Oregon.

Bouleversant le monde du vin, ces résultats attirèrent l'attention sur le sérieux des viticulteurs et des vinificateurs aux Etats-Unis. Dès lors, la qualité de nombreux vins américains leur a valu plusieurs prix dans les compétitions, dégustations ou concours internationaux. Gallo of Sonoma a trois fois remporté le prix *Premio gran VinItaly* - prix attribué à la maison vinicole qui se voit décerner le plus grand nombre de médailles lors du concours **VinItaly**, tenu chaque année à Vérone en Italie. En février dernier, neuf vins américains ont remporté six médailles d'or et trois médailles d'argent aux Vinalies Internationales, organisés à Paris par l'Union des Oenologues de France.

La production vinicole dans les États présents à la dégustation

Californie

La Californie compte 1 605 producteurs et 94 AVA* au sein de ses frontières, y compris les 260 domaines et 14 AVA de la Napa Valley. Environ 4 500 viticulteurs y exploitent 208 000 hectares de vignes. 95% des ventes de vin américain proviennent de Californie. En 2004, les ventes de vins californiens représentaient 794 millions de dollars, soit 657 millions d'euros, en hausse de 28% par rapport à 2003. « L'État du soleil » exporte 18% de sa production : 125 de ses domaines exportent vers 165 pays. L'esprit d'innovation de la Californie s'applique aussi au secteur de vin. Ses viticulteurs cultivent une centaine de cépages dont les plus répandus sont le Chardonnay et le Cabernet Sauvignon. Le Zinfandel, cépage californien exploité depuis 1850, est en pleine croissance. A ces cépages, il convient d'ajouter également le Merlot, le Pinot Noir, le Syrah, la Petite Sirah, le Sauvignon Blanc et le Chenin Blanc. La Californie est aussi spécialisée dans la production des vins dits « Meritage », une catégorie créée pour distinguer des vins d'assemblage de grande qualité de ceux plus ordinaires. Ces vins sont uniquement élaborés à partir de cépages traditionnels de Bordeaux. La Californie produit également des vins mousseux et des « dessert wines » ainsi appelés en raison de leur teneur élevée en sucres et arômes. Ces dessert wines se fabriquent à partir des cépages Riesling, Muscat, Sémillon, Gewürtztraminer, Viognier ou Sauvignon Blanc. Quel que soit le cépage, année après année, la Californie produit des millésimes fiables et de haute qualité.

Michigan

Le Michigan est actuellement le treizième État producteur de vin des États-Unis, avec une tradition viticole qui remonte au 19ème siècle. Détruite une première fois par une maladie juste avant la guerre de sécession, une deuxième fois par la Prohibition de 1919 à 1934, et une troisième fois par le changement du goût des américains envers le vin à la fin des années 60, l'industrie vinicole du Michigan renaît pour la troisième fois. Cet État recense aujourd'hui quatre AVA* et 45 producteurs. Avec 5 500 hectares en exploitation viticole, dont 600 sont destinés à la vinification, les cépages y sont pour la plupart « cool climate », s'épanouissant dans un climat frais, tout comme les cépages de Champagne. 58% des cépages relèvent des *vinifera* (cépages européens) dont les plus répandus sont le Riesling et le Pinot Noir et comprend le Chardonnay, le Pinot Gris et le Cabernet Franc. Des hybrides franco-américains constituent 39% des cépages, tels que le Vidal, le Chambourcin, le Marechal Foch et le Vignoles. La production vinicole du Michigan est variée et s'étend des vins tranquilles aux vins mousseux, en passant par les eaux-de-vie.

Missouri

Quelques immigrés allemands, puis des Italiens, sont à l'origine de la production vinicole dans le Missouri au milieu du 19ème siècle. Avant la Prohibition, leur savoir-faire fit du Missouri le deuxième producteur de vin, après l'état de New York, avec une production annuelle de 75.000 hectolitres. En 1980, « Augusta » fut désignée première zone viticole américaine (AVA*). Cet État du *mid-west* a de

nos jours 4 AVA et quelques 40 domaines vinicoles, et plus de 445 hectares de vignes y sont exploités. En raison d'un climat difficile, les viticulteurs du Missouri exploitent des cépages robustes, souvent des hybrides développés pour supporter les extrêmes saisonnières, comme le Cayuga, le Catawba, le Chambourcin, le Norton, le Seyval ou le Vignoles, mais on y trouve également des cépages traditionnels d'Europe, tels que le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Riesling, le Chenin Blanc ou le Sémillon. En 2002, les ventes de vin en provenance du Missouri s'élevaient à environ 20.000 hectolitres, soit 21,5 millions d'euros.

Oregon

Avec 260 domaines vinicoles et 13 AVA*, l'Oregon est le quatrième État producteur des Etats-Unis. Dans les années 60, les viticulteurs de cet État furent les premiers aux Etats-Unis à planter le Pinot Noir. L'État constitua par la suite la première région importante - en dehors du continent européen - à être reconnue dans le monde entier pour la fabrication des crus Pinot Noir de haute qualité. L'Oregon possède des terroirs très diversifiés, permettant ainsi l'exploitation d'une très grande variété de cépages. Le Pinot Noir représente 50% des 5 544 hectares de surfaces viticoles. On peut signaler que le Pinot Gris est en forte croissance, et parmi les quelques 40 autres cépages figurent également le Chardonnay, le Riesling, le Cabernet Sauvignon, le Gewürtztraminer ou bien le Muller-Thurgau. Les vinificateurs de l'Oregon sont à l'avant-garde des pratiques œnologiques et ont mis en place les normes de certification et d'étiquetage les plus exigeantes au monde. La diversité et la qualité des vins de l'Oregon, fabriqués avec des méthodes artisanales, sont très appréciées mondialement, si bien que la très renommée maison familiale bourguignonne Drouhin s'y est installée en vue de créer son propre domaine. Il s'agit là d'un exemple de liens très forts noués entre l'Oregon et la Bourgogne. En 2000, les ventes de vin de l'Oregon s'élevaient à 120 millions d'euros.

Washington

L'exploitation de la vigne dans l'État de Washington commença après l'installation des immigrés français, allemands et italiens au milieu du 19ème siècle. L'industrie vinicole s'épanouit rapidement et demeura forte jusqu'à l'arrivée de la Prohibition en 1919. Aujourd'hui doté de 9 AVA* et plus de 400 domaines vinicoles, l'État de Washington est le deuxième État américain en termes de production et d'exportation à l'étranger. Ses 350 viticulteurs cultivent plus de vingt cépages sur 14 600 hectares. En 2005, la récolte des raisins a atteint un record de 116 760 de tonnes. Les principaux cépages rouges sont le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Syrah, le Cabernet Franc, et le Sangiovese. Les principaux cépages blancs sont le Chardonnay, le Riesling, le Sauvignon Blanc, le Sémillon et le Viognier. La production de l'État de Washington est concentrée sur les vins de haute de gamme. Pour l'année 2004, les ventes de vin en provenance de cet État s'élevaient à 567 millions d'euros pour une production de 683.000 hectolitres de vin.

*AVA : American Viticultural Area (zones viticoles américaines)

Le Bourbon – Un Whisky singulier

Le Bourbon, appellation du whisky américain provenant uniquement de l'État du Kentucky, se distingue par trois facteurs :

1) sa distillation à partir d'au moins 51% de maïs pendant au minimum de deux ans ;
2) son vieillissement en fûts de chêne américain neufs et préalablement brûlés – méthode innovée par accident en 1789 ;
3) l'utilisation seule d'eau calcaire dans sa fabrication.

Ces particularités donnent au Bourbon un goût riche et complexe qui se distingue d'autres whiskys, même américains.

Cet alcool spiritueux fut nommé d'après le comté de sa provenance, qui avait été ainsi désigné d'après la famille royale française Bourbon. Il s'agit là d'un geste de reconnaissance de l'appui français à la révolution américaine.

Les producteurs présents aujourd'hui à la dégustation, Heaven Hill Distilleries et Jim Beam Brands, produisent des bourbons qui figurent parmi les meilleurs au monde – au palmarès aussi bien qu'en ventes. La qualité de ces spiritueux uniquement américains leur a valu des médailles d'or dans plusieurs concours internationaux. Heaven Hill Distilleries, fondée en 1934 après la fin de la Prohibition, produit 20% de la production mondiale. Jim Beam, la marque la plus ancienne au monde, est également le premier Bourbon au monde en terme de ventes.

Le marché mondial du Bourbon a augmenté de 2,5% en 2004 par rapport à 2005, représentant des ventes de 1,93 millions d'hectolitres. La France importe environ 50 000 d'hectolitres de Bourbon par an, soit 7% du marché global des États-Unis.

Plus de deux siècles de vin américain

La tradition vinicole aux Etats-Unis est dotée d'une riche histoire qui remonte à la fin du 18ème siècle. Elle commença lorsque les missionnaires espagnols venus du Mexique introduisirent la viticulture en Californie. Par la suite, la tradition prit racine dans d'autres États grâce à l'immigration des pionniers californiens, mais aussi français, allemands et italiens. L'exploitation des vignes pour la vinification s'épanouit lors de la deuxième moitié du 19ème siècle. Dans les années 1870, après une épidémie en France de phylloxera, les viticulteurs du Missouri aidèrent même à rétablir les vignobles français. L'industrie américaine fut pourtant fatalement touchée par la Prohibition de 1919 - 1934. Pendant ces cinq ans, la plupart des champs viticoles furent utilisés autrement (élevage, autres cultures), servirent à la fabrication de jus de raisin ou simplement tombèrent en désuétude. Mais grâce à des vinificateurs intrépides, le patrimoine ne fut pas perdu. Après la fin de la Prohibition, les viticulteurs et vinificateurs se remirent progressivement à la production du vin.

La production viticole américaine reflète la diversité de ses terroirs, climats et cépages ainsi que de ses viticulteurs et oenologues et de ses pratiques viticoles et oenologiques. En 1980, le gouvernement fédéral a commencé à désigner les AVA - « American Viticultural Areas » (zones viticoles américaines) pour mieux représenter les notions de terroir et de climat dans la classification de ses vins. Aujourd'hui, il compte plus de 160 AVA. Plus de 300 cépages sont exploités aux Etats-Unis, dont des vignes natives, des *vinifera* - vignes traditionnelles européennes, et des hybrides.

De nombreux viticulteurs et œnologues américains contemporains se sont formés auprès des meilleurs de leurs homologues en Europe. De nos jours, de nombreuses associations réunissant des professionnels des deux côtés de l'Atlantique oeuvrent ensemble en vue d'avancer le savoir-faire de la culture de la vigne et de la vinification du raisin. Le récent accord entre l'Union européenne et les Etats-Unis incarne le respect mutuel pour les différentes pratiques, traditions et expertise sur les deux continents.

Il n'est pas étonnant que le vin américain soit reconnu pour sa qualité, et à partir des années 70, il fait de plus en plus d'adeptes. Des vins américains remportent régulièrement des prix dans les prestigieux concours européens et internationaux. L'exemple le plus récent est les Vinalies Internationales en février dernier, où neuf vins américains ont remporté six médailles d'or et trois médailles d'argent.

Les Etats-Unis sont le quatrième pays exportateur en vin, après l'Italie, la France et l'Espagne, et ils sont le troisième pays consommateur. Dans les 20 dernières années, leurs exportations ont augmenté en moyenne de presque 20% par an. En 2004, les exportations américaines de vin s'élevaient à 808 millions de dollars soit un volume de 4,5 millions d'hectolitres, une hausse de 28% et de 29% respectivement comparativement à 2003. Malgré les tarifs douaniers élevés et des subventions importantes à l'industrie vinicole en Europe, 60% des exportations américaines sont à destination des pays de l'Union européenne. Plusieurs vins américains sont désormais disponible en grande distribution et figurent sur les cartes de nombreux restaurants en France et en Europe.

Les restaurants à Paris où se dégustent des vins américains

Malgré la fidélité des connaisseurs au vin français, les vins américains gagnent un public en France. Nombreux restaurants de renom à Paris proposent une sélection de vins américains. Parmi ces restaurants figurent, par exemple, Le Bistrot du Sommelier dont le propriétaire n'est pas autre que Philippe Faure-Brac, nommé « Meilleur sommelier du monde » en 1992, ou Spoon, dont le propriétaire est le célèbre chef Alain Ducasse. A Paris, les restaurants suivants proposent des vins américains sur leur carte.

Les Ambassadeurs
10 place de la Concorde (M° Concorde)
75008 Paris
Tél : 01 44 71 16 16

Le Bistrot du Sommelier
97 boulevard Haussmann (M° St. Augustin)
75008 Paris
Tél : 01 42 65 24 85

Le Bourbon
20 rue Xavier Privas (M° Assemblé Nationale)
75005 Paris
Tél : 01 44 07 19 74

La Closerie des Lilas
171 boulevard Montparnasse (M° Montparnasse)
75006 Paris
Tél : 01 40 51 34 50

Le Doyen
1 avenue Dutuit (M° Champs-Élysées)
75008 Paris
Tél : 01 53 05 10 01

Les Grandes Marches
6 place de la Bastille (M° Bastille)
75012 Paris
Tél : 01 43 42 90 32

Lucas Carton
9 place de la Madeleine (M° Madeleine)
75008 Paris
Tél : 01 42 65 22 90

Spoon Food and Wine
Hôtel Marignan Champs Elysées
14, rue de Marignan (M° Franklin Roosevelt)
75008 Paris
Tél : 01 40 76 34 44

L' Ambassadeur Craig Roberts Stapleton

Nommé Ambassadeur des Etats-Unis d'Amérique en France par le Président Bush, Craig Roberts Stapleton a prêté serment devant la Secrétaire d'Etat, Condoleezza Rice, le 27 juin 2005. Le 25 juillet 2005, Monsieur Craig Roberts Stapleton a présenté ses lettres de créance au Président Jacques Chirac au Palais de l'Elysée. C'est le second poste d'ambassadeur de Monsieur Stapleton. Il a été ambassadeur des Etats-Unis d'Amérique en République Tchèque de 2001 à 2004.

Outre sa carrière diplomatique, l'ambassadeur Stapleton a mené une longue carrière d'homme d'affaires. Depuis 1982, il est Président du bureau de conseil immobilier Marsh and McLennan Real Estate Advisors, de New York. De 1989 à 1998, il a été propriétaire, avec le Président Bush, de l'équipe de base-ball des Texas Rangers. En 2004, il a assuré les fonctions de président du comité de l'Etat du Connecticut pour la campagne de réélection du Président Bush et, en 2005, il était membre du conseil d'administration de Allegheny Properties, Metro PCS, TB Woods et Winston Partners.

L'ambassadeur Stapleton est très impliqué dans le domaine associatif. Président de la Fondation Vaclav Havel aux Etats-Unis d'Amérique, il a reçu la médaille Jan Masaryk pour services rendus à la République tchèque. Il a également fait partie du conseil d'administration du Peace Corps sous le mandat du Président George H. W. Bush. Les oeuvres de bienfaisance auxquelles il s'intéresse sont particulièrement orientées vers l'éducation. Il a été administrateur de la Brunswick School à Greenwich, dans le Connecticut, et membre du comité représentant le Harvard College à l'étranger.

L'ambassadeur Stapleton est né à Kansas City, dans le Missouri. Après des études secondaires à la Phillips Exeter Academy, il a passé une licence de Lettres (avec Félicitations du Jury) au Harvard College. Il a ensuite obtenu un diplôme de MBA de la Harvard Business School.

L'ambassadeur Stapleton et sa femme, Dorothy Walker Stapleton, ont gardé leur résidence de Greenwich, dans le Connecticut. Ils ont deux enfants: Walker Stapleton et Wendy Reyes.

Historique de la résidence de l'Ambassadeur des Etats-Unis
41, rue du Faubourg Saint-Honoré – 75008 Paris

Jusqu'au règne de Louis XIV, la ville de Paris s'étendait jusqu'à la Place de la Concorde et la rue Royale, la rue du Faubourg Saint-Honoré était une banlieue. En 1710, le chancelier du roi, Henri François d'Aguesseau, acquit cette terre afin d'y construire sa propriété de campagne. Après sa mort en 1751, la terre passa aux mains de différents propriétaires jusqu'à ce que la baronne de Pontalba ne la découvre en 1836.

La baronne, née Micaela Leonarda Almonester, était originaire d'une famille riche espagnole de la Nouvelle Orléans, en Louisiane. Elle fût envoyée en France à l'age de 16 ans pour prendre pour époux un cousin éloigné qu'elle n'avait jamais rencontré, un descendant de la famille royale française. Les époux vécurent à Senlis, hors de Paris, mais la baronne ne rêvait que de la vie excitante de la capitale. Lorsque leur mariage sombra – et après que son beau-père eut tiré plusieurs coups de feu sur elle avant de retourner l'arme contre lui – le tribunal accorda finalement à la baronne le contrôle de son propre argent et elle déménagea avec ses trois enfants dans la propriété. La baronne fit démolir la maison sur le site et demanda à l'architecte parisien de renom, Ludovico Visconti, de lui construire son nouvel hôtel particulier.

La baronne mourut en 1874 ayant donné l'ordre à ses héritiers de vendre l'hôtel particulier. Le baron Edmond de Rothschild l'acheta et demanda à Félix Langlais de rénover en partie l'hôtel particulier, de l'agrandir et de l'améliorer. Monsieur Langlais conserva seulement la porte d'entrée et les portails, mais ajouta des colonnes, des voûtes, et éleva la toiture. Quelques changements structurels furent aussi apportés afin de permettre au baron de loger tout le mobilier acquis de divers hôtels particuliers, telles les boiseries sculptées de l'hôtel Biron (actuellement le musée Rodin) et de la maison de Jacques Samuel Bernard.

A la mort du baron Edmond de Rothschild en 1934, l'hôtel particulier revint à son fils le baron Maurice de Rothschild. Durant la deuxième guerre mondiale, le baron partit en Suisse. L'hôtel déserté fut occupé par les Allemands et utilisé comme Club des officiers de l'armée de l'air allemande.

A la fin de la guerre, la résidence fut louée à la Royal Air Force britannique puis au gouvernement américain. Le gouvernement américain l'utilisa pour y mettre des services tels que la presse et les affaires consulaires. Les Américains achetèrent la propriété en 1948. De 1966 à 1971, d'important travaux de rénovation furent entrepris afin de l'utiliser comme résidence de l'ambassadeur. L'ambassadeur Arthur K. Watson et son épouse furent les premiers à y habiter, et l'Ambassadeur Stapleton et son épouse sont les onzièmes.

Le Ministre-conseiller aux Affaires Agricoles Elizabeth Berry

Madame Elizabeth Berry est Ministre-conseiller près l'Ambassade des Etats-Unis en France depuis début septembre 2005.

Auparavant, elle était directrice de la division produits de la pêche et de la forêt au Foreign Agricultural Service (2003 - 2005), directrice-adjointe de la division céréales et alimentation animale du Foreign Agricultural Service (2001 - 2003). De 1997 à 2001, elle a occupé le poste de Ministre-conseiller aux Affaires Agricoles près l'ambassade des Etats-Unis à Rome. Ses autres postes à l'étranger incluent celui d'attaché agricole à Quito (Equateur) et Séoul (Corée).

Mme Berry est diplômée en sciences sociales de l'université de Michigan et titulaire d'une maîtrise en économie agricole de l'université Humphrey du Minnesota. Agée de 54 ans, elle est mariée et mère d'une fille.

Le service agriculture

Le bureau des affaires agricoles est dirigé par le Ministre-Conseiller aux Affaires agricoles, représente et assure la promotion des intérêts agricoles U.S. en France. Cette section, liaison entre le U.S. Department of Agriculture et le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, s'informe et élabore des rapports sur la production agricole en France, la consommation et les tendances commerciales déloyales. De plus, cette section mène des actions en faveur du développement du marché et de la promotion commmerciale afin de développer les exportations agricoles et alimentaires des Etats-Unis en France.

Pour plus d'informations, nous vous suggérons de visiter le site du bureau des affaires agricoles à l'adresse suivante: www.amb-usa.fr/fas/fas.htm

Accord historique entre l'UE et les États-Unis sur le commerce du vin

Les États-Unis et l'Union européenne ont signé le 10 mars 2006 à Londres un accord sur le commerce du vin de part et d'autre de l'Atlantique. L'accord, qui avait été approuvé en décembre dernier par les ministres de l'Agriculture de l'Union européenne, marque l'aboutissement de nombreuses années de négociations et contribuera à faciliter les échanges bilatéraux dans ce secteur. Le commerce du vin entre les Etats-Unis et l'Union européenne représente 2,3 billions d'euros par an.

L'accord prévoit :

1) la reconnaissance réciproque des pratiques oenologiques existantes ;
2) une procédure consultative pour reconnaître de nouvelles pratiques œnologiques ;
3) la limitation de l'utilisation aux Etats-Unis de 17 appellations contrôlées considérées comme semi-génériques (par exemple : Champagne, Bourgogne, Chablis, Sauternes, Chianti, Madère, Porto et Sherry) ;
4) l'acception sur les marchés américain et français de certains termes autorisés et noms d'origine ;
5) l'exemption des exigences de certification américaine pour les vins en provenance de l'Union européenne ;
6) la définition de paramètres concernant l'étiquetage facultatif des vins américains vendus sur le marché européen.

Les exportations annuelles de vins européens vers les Etats-Unis représentent plus de 2,3 milliards de dollars, soit environ 40% de la valeur du volume des exportations de l'UE. De leur côté, les Américains ont exporté en 2004 plus de 487 millions de dollars de vins vers l'UE, soit 60% de leurs exportations totales.

L'accord, qui incarne le respect mutuel pour les différentes pratiques, traditions et expertise sur les deux rives de l'Atlantique, a été signé par le représentant américain pour le Commerce, Rob Portman, et le commissaire européen à l'agriculture, Marianne Fischer Boel.

Table des matières

Dégustation de vins et spiritueux américains 2006 _____ *1*

Prix internationaux _____ *2*

La production vinicole dans les États présents à la dégustation _____ *3*

Californie _____ **3**

Michigan _____ **3**

Missouri _____ **3**

Oregon _____ **4**

Washington _____ **4**

Le Bourbon – Un Whisky singulier _____ *5*

Plus de deux siècles de vin américain _____ *6*

Les restaurants à Paris où se dégustent des vins américains _____ *7*

L' Ambassadeur Craig Roberts Stapleton _____ *8*

Historique de la résidence de l'Ambassadeur des Etats-Unis _____ *9*

Le Ministre-conseiller aux Affaires Agricoles Elizabeth Berry _____ *10*

Le service agriculture _____ *11*

Accord historique entre l'UE et les États-Unis sur le commerce du vin _____ *12*