

UNE NOUVELLE CARTE DES VINS SIGNÉE PAR DES EXPERTS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

- **Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, signe depuis septembre la carte des vins de l'ensemble du réseau d'Air France**
- **Il collabore avec Bettane & Desseauve, auteurs du Grand Guide des vins de France, dans les cabines La Première et Business**

En pleine saison des vendanges, Air France renouvelle son offre de vins et spiritueux pour faire découvrir l'incroyable richesse des vignobles français. Sur l'ensemble de son réseau, la Compagnie confie depuis septembre 2014 l'élaboration de sa carte des vins à Paolo Basso, élu meilleur sommelier du monde en 2013. Celui-ci collabore avec Bettane & Desseauve, auteurs du Grand Guide des vins de France dans les cabines La Première et Business*.

Grâce au savoir-faire de ces experts de renommée internationale, les clients d'Air France peuvent savourer des crus d'exception pendant leur voyage.

UNE CAVE EN PLEIN CIEL

Paolo Basso, élu meilleur sommelier du monde en 2013, devient le nouveau sommelier d'Air France et réinvente la carte des vins sur l'ensemble du réseau de la Compagnie.

Dans les cabines La Première et Business, Paolo Basso collabore avec Bettane & Desseauve, auteurs du Grand Guide des vins de France. Le sommelier a retenu le meilleur de la sélection des deux experts pour proposer un choix pointu et exigeant dans ces cabines d'exception.

Associer la connaissance intime du vignoble français de Bettane & Desseauve à l'expertise de dégustateur de Paolo Basso permet à Air France d'offrir une carte d'une qualité exceptionnelle, un voyage à travers les régions de France et les domaines prestigieux.

Pour guider ses choix et proposer une offre adaptée aux conditions d'un voyage en avion, Paolo Basso tient compte des spécificités du service à bord, la pressurisation ou l'air climatisé pouvant modifier les perceptions de la dégustation.

Par ailleurs, grâce à une carte des vins renouvelée tous les deux mois, le plaisir des voyageurs fréquents reste intact.

UNE CARTE D'EXCEPTION POUR CHACUN DES CLIENTS

Champagne proposé à l'apéritif, vins fins pour accompagner le repas, la sélection des cabines Economy et Premium Economy offre des assemblages inédits, spécialement réalisés pour Air France**.

En Business, l'esprit de la carte des vins est novateur, mettant en avant la diversité du vignoble français, avec des étiquettes de renom. Les découvertes y ont également leur place et les coups de cœur de Paolo Basso y sont à l'honneur, comme par exemple Médoc Château Rollan de By 2009.

La cabine La Première met l'accent sur l'excellence du vignoble français, en particulier ses grandes régions phares (Champagne et Bordeaux avec des étiquettes de renom, mais également Bourgogne, Vallée du Rhône). Champagne Krug Grande Cuvée, Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé Château Beau-Séjour Bécot 2008, etc. Bettane & Desseauve et Paolo Basso sélectionnent les meilleurs domaines et les propriétés les plus exclusives, dans des millésimes adaptés à la consommation à bord.

Chaque année, un million et demi de grandes bouteilles de vin, dont huit cent mille bouteilles de Champagne, sont servies à bord des vols Air France.

A PROPOS DE PAOLO BASSO



Paolo Basso, élu meilleur sommelier d'Europe en 2010 et meilleur sommelier du monde en 2013, est l'un des palais les plus compétents au monde. Il est l'un des seuls cinq sommeliers à avoir remporté les deux titres, européen et mondial. Italien d'origine, il vit aujourd'hui en Suisse et possède la double nationalité. Il se forme à l'école hôtelière et découvre le vin pendant des stages dans la restauration gastronomique en se laissant séduire et en poursuivant sa carrière dans la sommellerie. Il continue sa formation auprès de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels et renforce ses études en tant qu'autodidacte. Paolo Basso a travaillé dans différents restaurants reconnus par les plus célèbres guides gastronomiques. Grâce à une longue expérience dans le secteur des vins rares et de collection, il est devenu un expert incontournable.

A PROPOS DE BETTANE & DESSEAUVE



Depuis 1995, Michel Bettane, Thierry Desseauve et leurs équipes d'experts sillonnent les vignobles de France pour réaliser leur guide annuel des vins : le Grand Guide des vins de France. Chaque année, ils dégustent entre 40 et 50 000 vins pour en sélectionner le meilleur. Depuis presque 20 ans, ils ont créé et développé une base de données des plus complètes sur les vigneronnes et leurs vins. Un total de 4 000 domaines et 60 000 vins y sont décrits et analysés par les experts de Bettane+Desseauve, mais aussi caractérisés sur tous les plans techniques et commerciaux : encépagement, modes de cultures (bio, etc.) et de vinification...

AIR FRANCE ET L'ART DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Air France s'attache à faire vivre la haute gastronomie française à bord de ses cabines de voyage. Forte d'un héritage unique, la Compagnie perpétue une tradition valorisant l'excellence, le plaisir et l'exclusivité. Engagée dans un vaste projet de montée en gamme de ses produits et services, Air France enrichit son offre en permanence grâce à de nouvelles attentions pour ses clients. En collaborant avec Paolo Basso ainsi que Bettane & Desseauve, elle réaffirme son rôle d'ambassadeur de la gastronomie française, mettant en valeur le meilleur des cépages français à travers le monde entier. Moment fort du voyage, chaque instant gourmand est créé et servi avec passion pour faire découvrir aux voyageurs de nouvelles saveurs faisant rayonner le savoir-faire français à travers le monde entier.

*Paolo Basso collabore avec Bettane & Desseauve en cabine La Première long-courrier, Business long-courrier et Business moyen-courrier sur les vols de plus de trois heures.

**Offre de Champagne proposée en cabine La Première, Business, Premium Economy. Offre également servie en Economy long-courrier, à l'exception des vols vers Cayenne, Fort-de-France, Pointe-à-Pitre, La Réunion, Cancun, La Havane, Orlando, Ile Maurice, Punta Cana, Saint-Domingue, Saint-Martin, Antananarivo, Montréal, Lima et Bangkok.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.