



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR - VENCE - FRENCH RIVIERA

## *Parcours du Chef Sommelier, Jean-Christophe Rault*

Occupant une grande symbolique dans les cultures occidentales, le vin est aujourd'hui l'un des emblèmes les plus forts de la culture française, de son art de vivre et de sa gastronomie.

Fils de restaurateurs, Jean-Christophe Rault fut élevé dans cet amour de la bonne cuisine. Rapidement initié aux subtilités du vin, des spiritueux et des cigares par Fabrice Langlois, chef sommelier du restaurant « Le Clos de la Violette », il abandonnera alors ses études en droit pour s'orienter vers la sommellerie.

Réalisant de brillantes études, il fera ses armes dans les Relais & Châteaux « Sheen Falls Lodde » en Irlande, le « Château Belmont » à Tours, le « Château d'Artigny » à Montbazou, avant d'intégrer l'équipe du Château Saint-Martin & Spa.

Appelé en février 2008 par Philippe Perd, Directeur Général de l'établissement, il deviendra alors chef sommelier des trois restaurants de ce prestigieux Relais & Châteaux ainsi que de son œnothèque et de sa cave.

Avec à ce jour plus de 500 références, les coups de cœur de ce jeune chef sommelier s'expriment plus particulièrement pour : le Montlouis 2007 « Singulier » - Lise et Bertrand Jousset, Saint-Estèphe 1990 - Château Montrose ou encore le Bandol 2001 « La Migoua » - Domaine Tempier.

Citation de Jean-Christophe Rault :

« Le sommelier se doit d'être le triptyque entre le vigneron, la sensibilité du chef et le client. »