

LE MAG DE Noël



NICOLAS
DEPUIS 1822



Informations et conseils



Achats en ligne



Livraisons à domicile

www.nicolas.com

Édito

Les plus fidèles d'entre vous le savent : chez Nicolas, le traditionnel catalogue de Noël donne le top des fêtes de fin d'année. Après la riche édition de l'an passé – marquée par les célébrations du bicentenaire de notre Maison – nous avons voulu conserver la barre aussi haute, en pensant les articles de ce magazine comme autant de cadeaux à destination de personnes qui nous sont chères : vous !

Cette année, des personnalités remarquables des univers de la gastronomie, de l'œnologie et de la culture se sont ouvertes à Nicolas pour parler de leur amour des belles bouteilles. Le skipper Jean-Luc Van Den Heede, l'actrice Charlotte de Turckheim, la meilleure sommelière de France Pascaline Lepeltier, ou encore le chef doublement étoilé Mathieu Viannay – pour n'en citer que quelques-uns – nous ont fait l'honneur de se prêter au jeu des entretiens, de révéler leurs accords mets et vins les plus osés, leurs souvenirs les plus fous, et même de cuisiner pour nous.

Forte de la longue histoire qui lie la maison Nicolas au monde de l'art, nous honorons aussi cette année une tradition récurrente et vieille d'un siècle : la réinterprétation de Nectar, personnage iconique de la Maison, qui a fêté son bicentenaire l'an passé. Mais cette fois, petite nouveauté, nous avons demandé à nos cavistes et collaborateurs de s'en charger.

Ce nouveau magazine est aussi – comme toujours – l'occasion de vous en dévoiler un peu plus sur les dessous de notre maison et les talents qui la font vivre. Nos cavistes se sont appliqués à vous proposer des vins, champagnes et spiritueux d'exception, à des prix abordables pour enchanter le dîner de Noël autant que les cadeaux sous le sapin.

Et parce que la maison Nicolas a toujours été un laboratoire d'innovation depuis 1822, vous aurez aussi le loisir, au gré de ces pages, de découvrir les nombreux services pensés pour vous comme Mon Magasin en ligne, notre programme de fidélité, notre service de livraison Intervina, la grande histoire des Petites Récoltes, ou encore quelques contenus issus de notre nouveau site – « Vins Fins by Nicolas » – où vous trouverez des bouteilles d'exception, souvent introuvables ailleurs, avec les histoires qui en font la magie.

Vous l'avez compris, plus que jamais, nous avons essayé de vous gâter ! Nous espérons que ces présents vous plairont, et nous vous souhaitons bonne lecture et de joyeuses fêtes !

La Maison Nicolas

CHARLOTTE DE TURCKHEIM

DU CINÉMA



À LA VIGNE

Quand on évoque le nom de Charlotte de Turckheim, c'est le cinéma qui nous vient en tête, avec des rôles dans *Les sous-doués en vacances* ou *Mon père ce héros* en passant par *Les Aristos*. Mais dans la vie, Charlotte n'est pas qu'une actrice. C'est aussi uneoureuse du terroir, une épicurienne chez qui les plaisirs de la table ne vont pas sans un verre de vin. La vigne d'Alsace l'a vue grandir, celle de Provence la voit s'épanouir. S'il lui est arrivé d'incarner une patronne de bar dans la série *Un été de canicule*, jamais ses deux passions ne se sont véritablement croisées.

D'où vient votre histoire avec le vin ?

J'ai deux histoires avec le vin. Une première, en Alsace, d'où est originaire ma famille. J'ai grandi à Paris mais je me suis toujours sentie chez moi en Alsace. Le vin faisait partie de nos repas et quand j'y pense, j'ai forcément en tête cette région. Ma deuxième porte d'entrée, c'est la Provence. Je vis à Eygalières depuis de nombreuses années et je pense que l'on peut dire que dans le coin, le rosé fait partie de notre ADN !

Vos vins préférés sont issus de ces deux terroirs ?

De ces deux régions, je tire mes inconditionnels, mais j'en apprécie beaucoup d'autres... En blanc, je n'aime que l'Alsace. Je suis assez chauvine ! Je les aime fruités, pas secs. Je les déguste à l'apéritif ou avec du fromage. En rosé, j'ai mes favoris de Provence, ceux du domaine des Terres Blanches, ceux du Vallon des Glauges, ceux du domaine de Valdition ou encore ceux de mes amis du Mas de la Dame. Quand il s'agit

d'ouvrir une bonne bouteille de rouge, je m'oriente souvent vers l'appellation Châteauneuf-du-Pape, que j'adore déguster avec un ris de veau et des pommes grenailles. J'aime aussi particulièrement les vins espagnols de la Rioja.

Et la cuvée à votre nom, d'où vient-elle ?

Il y a plus de vingt ans, la cave coopérative de Turckheim m'a proposé d'éditer une cuvée à mon nom. Malgré notre nom de famille commun, nous n'avons pas de lien de parenté. Je ne viens pas du tout d'une famille de vigneron. Mais j'ai trouvé l'idée amusante, alors j'ai accepté. On a construit ce vin ensemble. Enfin, comme je ne suis pas une spécialiste, j'ai surtout dit ce que j'aimais et ce à quoi je voulais qu'il ressemble... Et ils ont créé le vin idéal ! Je le rêvais frais, populaire, très fleuri, mais moins qu'un gewurztraminer. Je l'aime beaucoup, d'ailleurs je le bois un peu tout le temps. C'est ma fille Clara qui a dessiné la dernière étiquette. Avec le temps, les





Charlotte de Turckheim et son mari au Mas Notre Dame

vignerons de la cave coopérative sont devenus de bons copains. Leur prochain objectif est de me trouver un petit bout de terrain pour que je puisse avoir quelques vignes à moi dans le coin.

Vous les vendangeriez vous-même ?

Je vendange déjà ! J'adore ça ! Ce sont des moments inouïs pour moi en Alsace. J'y emmène ma fille et mes petits-enfants. L'achat de cette petite terre serait plutôt symbolique, parce que j'ai un vin à mon nom depuis longtemps, mais pas d'adresse. D'après l'office du tourisme, il paraît que des gens entrent très souvent en demandant : « Où est le château de Charlotte ? » Lorsqu'on leur répond qu'il n'y en a pas, personne ne veut le croire ! Quand vous avez un nom d'aristo' comme le mien, on se dit tout de suite que vous possédez un château.

Pas de château, certes, mais vous avez une maison d'hôtes, en Provence, le Mas Notre Dame...

J'ai monté ce projet avec mon mari il y a presque dix ans. C'est une grande maison sur cinq hectares de terrain. On rêvait de faire découvrir notre magnifique région des Alpilles à nos visiteurs. Nous vivons dans un cadre idyllique, entourés de vignobles. C'est aussi un pays très gourmand où on mange très bien. On voulait un endroit avec de l'espace, où vivre ensemble sans se gêner, où l'on puisse accueillir du monde, partager, échanger, déguster...

D'ailleurs, dans cette maison d'hôtes, que servez-vous à l'apéro ?

On adore organiser des apéritifs avec nos hôtes. On fait bien sûr goûter les vins qui sont produits autour de chez nous, mais on ne s'arrête pas là. En général, on sort aussi une bouteille de ma cuvée. Ça amuse les invités de voir débarquer un vin avec ma

tête sur l'étiquette. Je leur sers aussi mon vin préféré : de l'Edelzwicker de la cave de Turckheim. Les gens sont toujours surpris de ce choix, mais ils trouvent ça festif. C'est un vin blanc frais et fruité, parfait pour l'apéro et surtout très convivial.

Avez-vous un souvenir marquant de dégustation autour du vin ?

Je me souviens de la préparation du mariage de ma fille, qui s'est fait du côté de Bordeaux. Son époux est issu d'une famille de cette région, très connaisseur en matière de vin. Quand il a fallu choisir ce qu'on allait boire, j'ai proposé un crémant d'Alsace de la cave de Turckheim, que j'adore. Tout de suite, on m'a rétorqué : « On ne peut pas servir ça ! Ce n'est pas du champagne, ce n'est pas assez chic ! » Alors j'ai proposé une dégustation à l'aveugle, pour leur faire goûter. Le deal était le suivant : je ramenaient cette bouteille de Mayerling rosé et un autre champagne, eux choisissaient deux références de leur côté, puis nous goûtions tout sans regarder les étiquettes. Je me disais que j'exagérais peut-être à vouloir leur faire goûter ça. Après tout, à côté d'eux, je n'y connaissais pas grand chose. Figurez-vous que tout le monde, à l'unanimité, a choisi mon « faux champagne » ! Je peux vous dire que je buvais du petit lait... Eux n'en revenaient pas, nous avons beaucoup ri. Ils ont été beaux joueurs : nous l'avons servi au mariage, ainsi qu'un autre champagne de leur choix.

Vos filles ont-elles hérité de votre amour du vin ?

Je pense que ça s'est fait naturellement, je ne crois pas avoir vraiment réfléchi à la transmission. Elles sont tombées dans le fût toutes seules ! Mais l'une de mes filles, Clara, est particulièrement épicurienne. Je pense qu'elle ferait une formidable vigneronne. Elle aime le terroir. ●

VOYAGE AUX ORIGINES DU VIN

On lui connaît des origines lointaines. Autour de l'an 6000 avant Jésus-Christ, il serait apparu non loin du Mont Ararat où l'arche de Noé s'est échoué. Le vin est un produit qui se prête à une histoire mythifiée mais dont des chercheurs sont parvenus à retracer l'évolution. L'historien de la vigne Olivier Jacquet est revenu pour Nicolas sur la période qui a vu le vin d'autrefois devenir celui d'aujourd'hui : les XIX^e et XX^e siècles.



© Christophe Meyer

« Je me suis plongé dans ces deux siècles parce qu'ils sont riches en sources qui nous permettent de comprendre le vin. Au début du XIX^e, les vigneron ne sont alors que des fournisseurs de matières premières vendues aux négociants des grandes villes. On fabrique le vin avec une certaine liberté, des pratiques œnologiques se développent dans tous les sens, notamment pour pallier les pénuries de raisins causées par la crise du phylloxéra.

Pour continuer à vendre, les négociants trouvent toutes sortes de subterfuges : on se met à faire du vin de raisin sec, auquel on ajoute de l'alcool pour arrêter la fermentation, de l'acide, du plâtre, de l'arsenic, du mercure... Pour rendre les jus crédibles, on les colore à la fuschine (un poison) et le ferrocyanure de potassium est introduit à haute dose pour éviter qu'ils ne soient troubles. Et bien sûr, afin de ne rien gâcher de la fête, on filtre le vin à l'amiante ! À l'époque, ces recettes approximatives et pour le moins dangereuses concernent une part importante des vins consommés en France, qui n'ont rien de commun avec le goût qu'on leur connaît aujourd'hui.

Petit à petit, des préoccupations hygiéniques naissent en France et l'État tente de réglementer la fabrication du vin. D'autant plus qu'en moyenne, les Français en boivent presque 150 litres par personne et par an. On interdit certains intrants œnologiques et on donne pour la première fois une définition au vin, en 1889 : il devra être le résultat de la fermentation du raisin frais. On détermine aussi un degré d'alcool minimum et on limite l'acidité volatile en 1921. Car jusque-là, les taux d'acidité étaient parfois très hauts, donnant lieu à des vins tout à fait imbuables selon notre point de vue moderne.

Au début du XX^e siècle, le vin est autant choisi pour la réputation des zones géographiques indiquées sur l'étiquette que pour la renommée du négociant. Quand en 1919, les appellations d'origines contrôlées arrivent, elles manquent d'attractivité. Les viticulteurs qui font des AOC sont obligés de se démarquer, notamment du point de vue de la qualité. Des cahiers des charges bien plus exigeants sont alors mis en place.

Pendant les Trente Glorieuses, l'innovation prend possession du chai : égrappage, meilleure maîtrise du SO₂, contrôle des températures... Dans le Beaujolais, l'INAO (l'Institut national de l'origine et de la qualité) et les vigneron locaux initient les contrôles systématiques de la maturité des moûts, pratique qui deviendra la norme deux décennies plus tard. De ces processus découlent de profondes transformations dans la manière de faire le vin qui ont autant d'incidence sur la dégustation. Depuis, cette dernière est en perpétuelle évolution jusqu'à nos jours. » ●

« Les taux d'acidité étaient parfois très hauts, donnant lieu à des vins imbuables selon notre point de vue moderne. »

LE GOÛT DU LARGE



© Jean-Luc Van Den Heede

La vie de Jean-Luc Van Den Heede est un éternel défi. Ses quatre premiers tours du monde à la voile en solitaire ont fini sur le podium. Le Vendée Globe, la Route du Rhum ou la Transat Jacques Vabre n'ont plus de secret pour lui. En 2004, il se lance même dans un tour du monde dans le sens contraire, affrontant vents et courants, et signe le record qu'il détient toujours. Clou du spectacle, à 73 ans, le marin participe à la Golden Globe Race, un tour du monde en solitaire sur des petits voiliers d'occasion sans électronique ni pilote électrique. Le nom de l'ancien professeur de mathématiques vient donc à tous les esprits qui rêvent d'aventures maritimes. En marge de la voile, le navigateur nourrit une autre passion, celle du vin. Un ingrédient qui fait à chaque fois partie du voyage.

D'où vous vient votre goût du large ?

Petit, je passais mes vacances à la mer et je lisais beaucoup de choses sur la voile. Je rêvais de faire du bateau parce que je le voyais comme un moyen de transporter sa maison sur les océans, avec une énergie gratuite : le vent. Ce sont la croisière et la longue distance qui m'ont amené vers la voile. Pouvoir aller aux Antilles, en Amérique, être accueilli là-bas et recevoir des gens chez moi... Cela me faisait rêver.

Et comment avez-vous commencé à naviguer ?

Je ne viens pas du tout d'une famille de marins. Mais j'étais souvent à Deauville en vacances, et vers 14 ans, j'ai commencé à passer du temps dans le port à regarder les bateaux entrer et sortir, jusqu'à fréquenter des marins. Lors du Bac en classe de première, mes parents m'ont offert un stage à l'école des Glénans. J'ai adoré. J'ai eu mon premier bateau avant d'avoir ma première voiture ! J'ai fait mon voyage de noces au large des îles anglo-normandes. Puis je me suis mis à faire des régates locales au Havre. Je passais les vacances scolaires à naviguer, et ça a fini par devenir mon métier.

En parallèle de cela est né un amour du vin, racontez-nous...

J'ai été en partie élevé par mon grand-père, qui aimait beaucoup le vin. À ma naissance, il avait acheté une cargaison de Saint-Emilion. Quand j'ai eu 18 ans et que j'ai pu boire de l'alcool, à chaque fois que je venais le voir, nous en dégustions une bouteille, qui datait donc de 1945 ! D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours aimé le vin.

Le vin est-il pour vous un compagnon de voyage ?

Dans mon bateau, il y a du vin depuis mes débuts, même en compétition. Je m'octroie une ration de 25 centilitres par jour. Je ne grignote pas, je fais de vrais repas que le vin accompagne. Enfin,

au déjeuner et au dîner, pas au petit déjeuner ! Pour moi, les repas sont une façon de rythmer mes journées. C'est un moment important qui est lié au plaisir. Le vin fait partie du bonheur qu'on peut s'accorder de temps en temps, il est un élément de la joie de vivre. Mais je n'en bois jamais jusqu'à être ivre, bien sûr. Je suis très rigoureux sur mes stocks, j'économise la nourriture comme le vin.

Emmener du vin en mer pendant plusieurs centaines de jours, cela demande une organisation particulière ?

Bien sûr, comme pour les repas, tout est listé. Je ne peux pas emmener de bouteilles en verre, parce que ce serait trop encombrant. Je dois rentrer avec tout ce que j'avais au départ, je ne jette évidemment rien en mer. Pour ma dernière aventure, sans électronique et sans moyen moderne de navigation, il fallait donc prévoir le stockage du vin en conséquence. Mon sponsor, la Matmut, travaille avec des vigneron bordelais à qui j'avais demandé de mettre leurs vins dans des cubis de trois litres (des poches en aluminium) qui se conservent très bien. Certains n'avaient jamais travaillé autrement qu'avec des bouteilles, ma demande les a choqués ! Mais ils l'ont fait. Je suis parti avec 240 jours de nourriture et soixante litres de vin.

Avez-vous un souvenir particulièrement délicieux de dégustation en mer ?

Il y a des moments particuliers en mer, des étapes. Atteindre l'équateur, passer Cape Town ou franchir le Cap Horn sont des moments que l'on célèbre, avec un repas un peu plus festif. J'ai des plats de la Comtesse du Barry, plus élaborés que les repas habituels, de chez William Saurin... Ce sont aussi des instants à part. Je me souviens d'une dégustation de vin à l'une de ces occasions, lors de mon deuxième Vendée Globe en 1992, au moment de passer le Cap Horn justement. On m'avait offert un Saint-Emilion de mon année de naissance, acheté chez Fauchon. Je l'ai bu à ce moment-là, il était délicieux. C'est un très beau souvenir. ●



LES CAVISTES DE NICOLAS REVISITENT NECTAR

Forte d'une longue histoire avec le monde de l'art, la maison Nicolas honore cette année une tradition récurrente et vieille d'un siècle : celle de revisiter le personnage iconique de Nectar. Avec une nouveauté pour l'occasion : nous avons demandé à nos cavistes et employés de s'y coller.

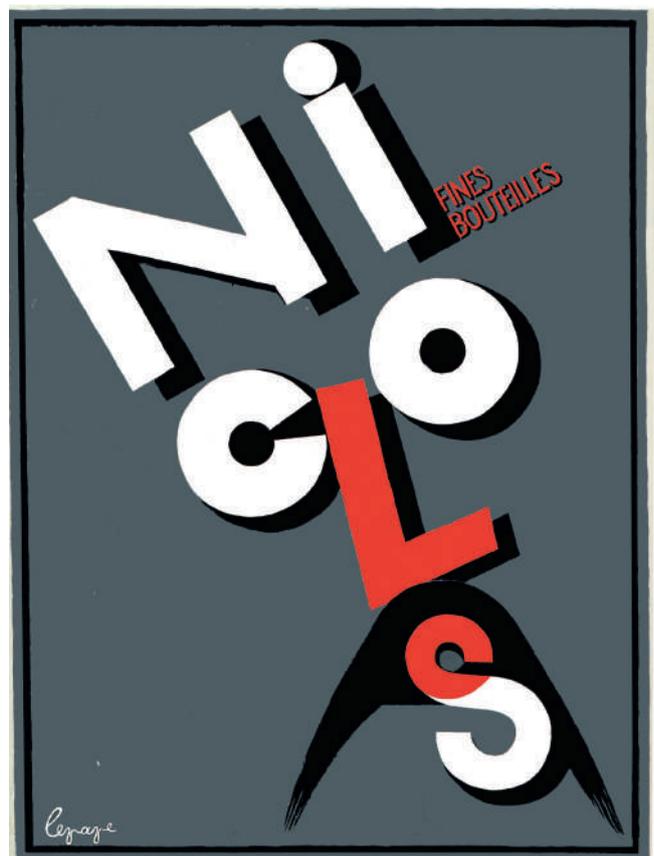
Dès la naissance de la maison Nicolas, l'esthétique a fait partie du décor. Les caves ouvertes en 1822 par Louis Nicolas étaient déjà des lieux élégants, où les deux passions du créateur se rencontraient : le vin et l'art. Au début des années 1920, la maison Nicolas connaît une nouvelle ère sous l'égide de l'héritier Étienne Nicolas. Collectionneur passionné et véritable génie de la publicité, ce dernier tisse des liens avec l'avant-garde, au point de réinventer totalement la communication de ses caves à travers l'art. On voit alors les plus grands plasticiens de l'époque travailler sur les réclames de la maison Nicolas, parmi lesquels Darcy, Orsi, Legrand, Hugo, Latour, Galanis ou encore Erickson.

En 1922, l'affichiste suisse Dransy a une idée de génie pour incarner la marque. En s'inspirant de M. le Paven, qui officie comme livreur pour la maison Nicolas à cette époque, il invente le personnage de Nectar, une mascotte publicitaire terriblement attachante. Avec sa moustache rebelle, son air un peu ébahi et ses dizaines de bouteilles dans chaque main, Nectar devient aussitôt l'incarnation des caves Nicolas et le chouchou de tous les Parisiens.

Rapidement, ce personnage donne lieu à un rendez-vous régulier : au gré des époques, il change de look sous les pinceaux de grands dessinateurs. Le peintre français Cassandre, l'illustrateur de mode Iribe, l'artiste cubiste Loupot, l'auteur des affiches Orangina Bernard Villemot et le père de Babar Jean de Brunhoff lui refont par exemple une beauté, scellant le lien étroit qu'entretient la première cave française avec le monde de l'art.

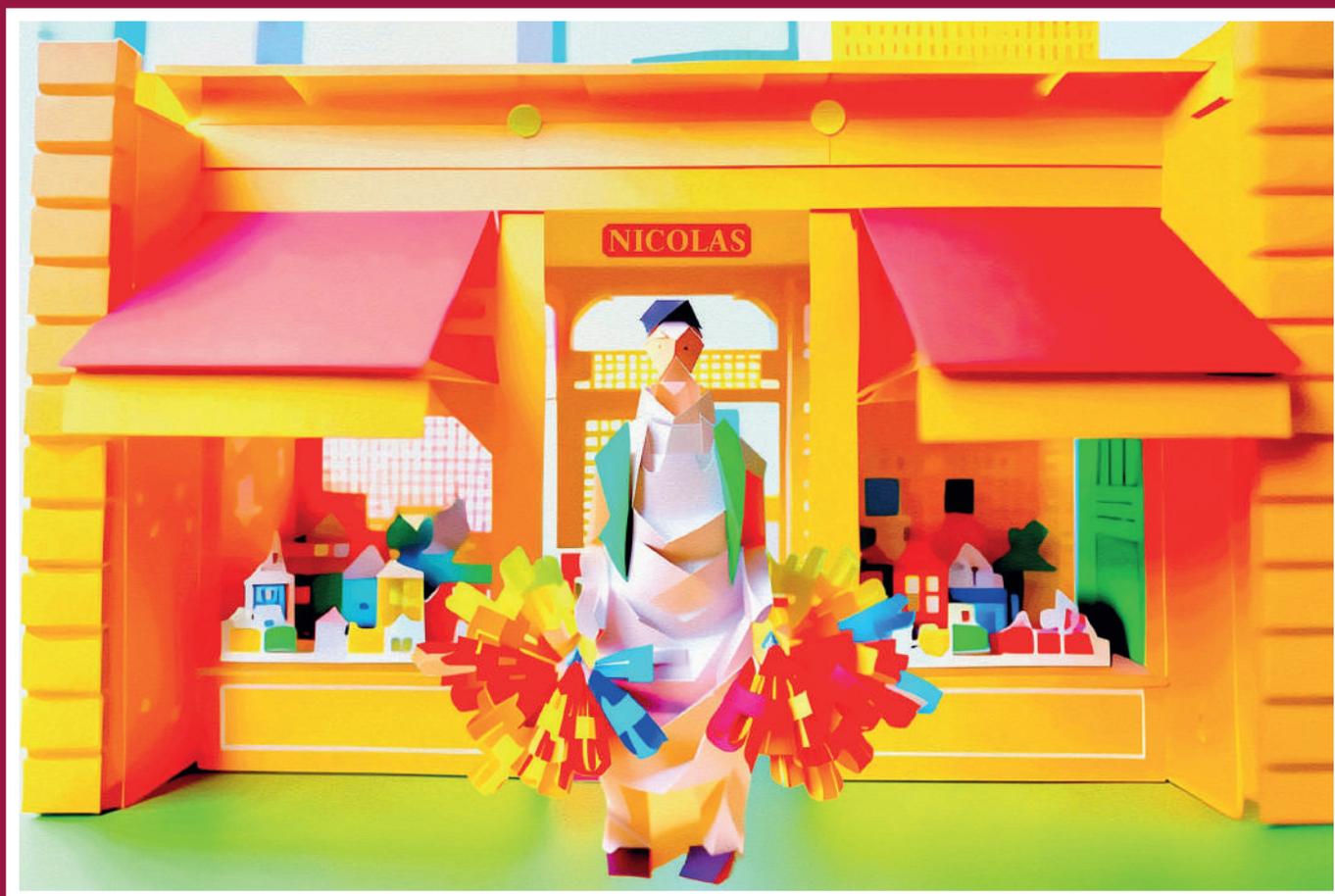
En 2022, pour ses 200 ans, la maison Nicolas a relancé cette tradition en proposant à une nouvelle garde artistique de donner sa propre interprétation du personnage de Nectar. Les illustrateurs Alice Dès, Mathieu Persan et Alice Wietzel lui ont donc redonné vie. L'occasion d'un tournant historique puisque ces derniers ont choisi de représenter Nectar sous des traits féminins !

Dans cette impulsion, Nicolas vient ainsi de proposer à ses collaborateurs, qu'ils soient cavistes ou employés du siège, d'inventer leur propre Nectar à l'occasion d'un concours artistique. Montage photo, dessin, peinture, sculpture... Chacun a été libre de l'imaginer à sa guise. Cinq de ces réalisations ont particulièrement retenu l'attention du jury. Leurs créateurs en racontent la genèse. ●



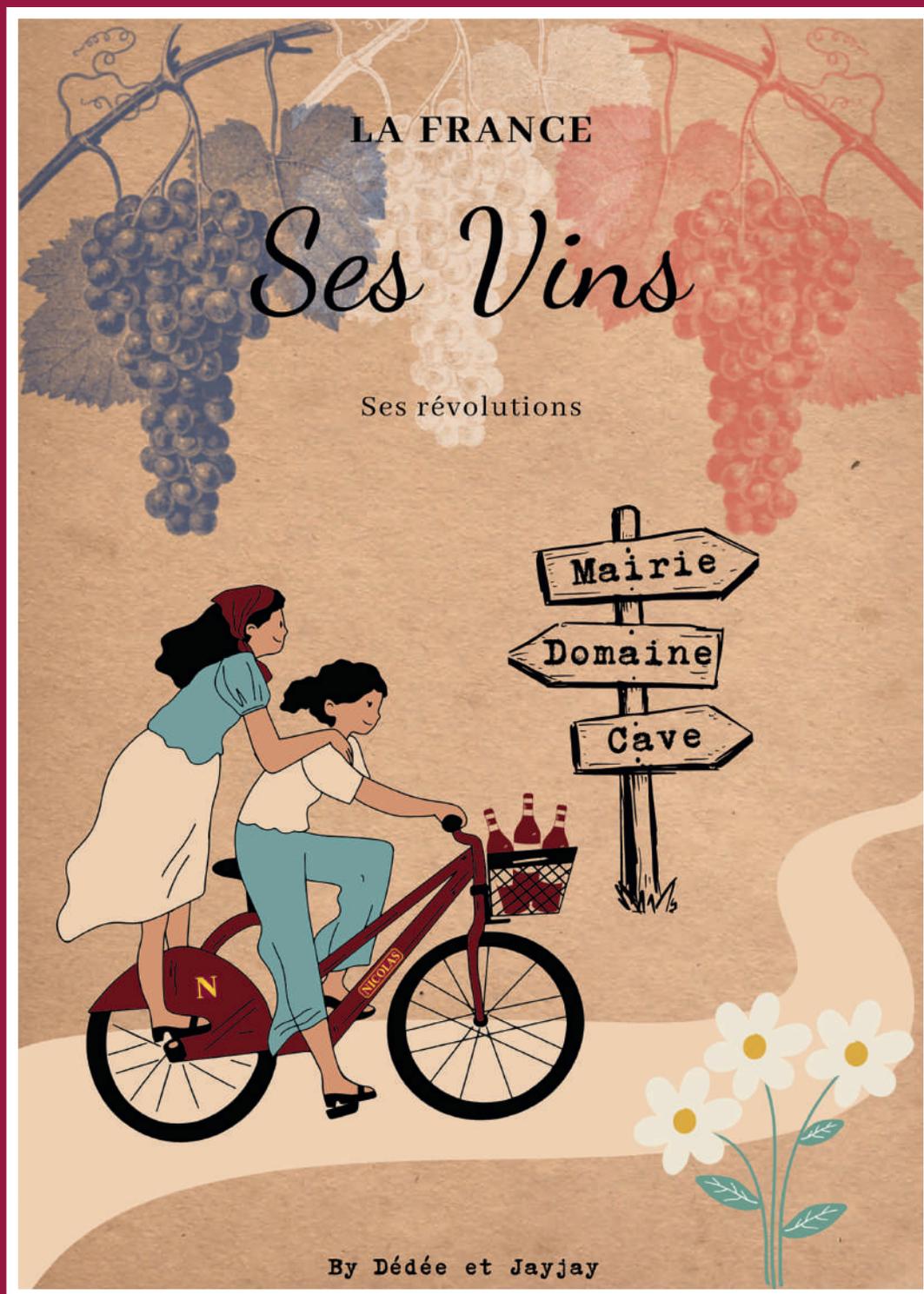
THIBAUD BAILLY

— CAVISTE NICOLAS À TOULOUSE



« Pour moi, Nectar est l'incarnation de l'histoire de Nicolas et de son évolution à travers le temps. À côté de mon activité à la cave, je peins depuis des années. Mais pendant la crise du Covid-19, j'ai manqué de matériel pour mes peintures, à tel point que je me suis réorienté vers une autre forme artistique : le digital. C'est comme

ça que j'ai fait mon Nectar, à l'aide de divers logiciels. J'ai choisi de le représenter en origami, parce que c'est une pratique ancestrale, minutieuse, précise, qui m'évoque l'élaboration du vin. Je voulais aussi qu'il soit entouré de couleurs vives, percutantes, avec un côté tape-à-l'œil ! »

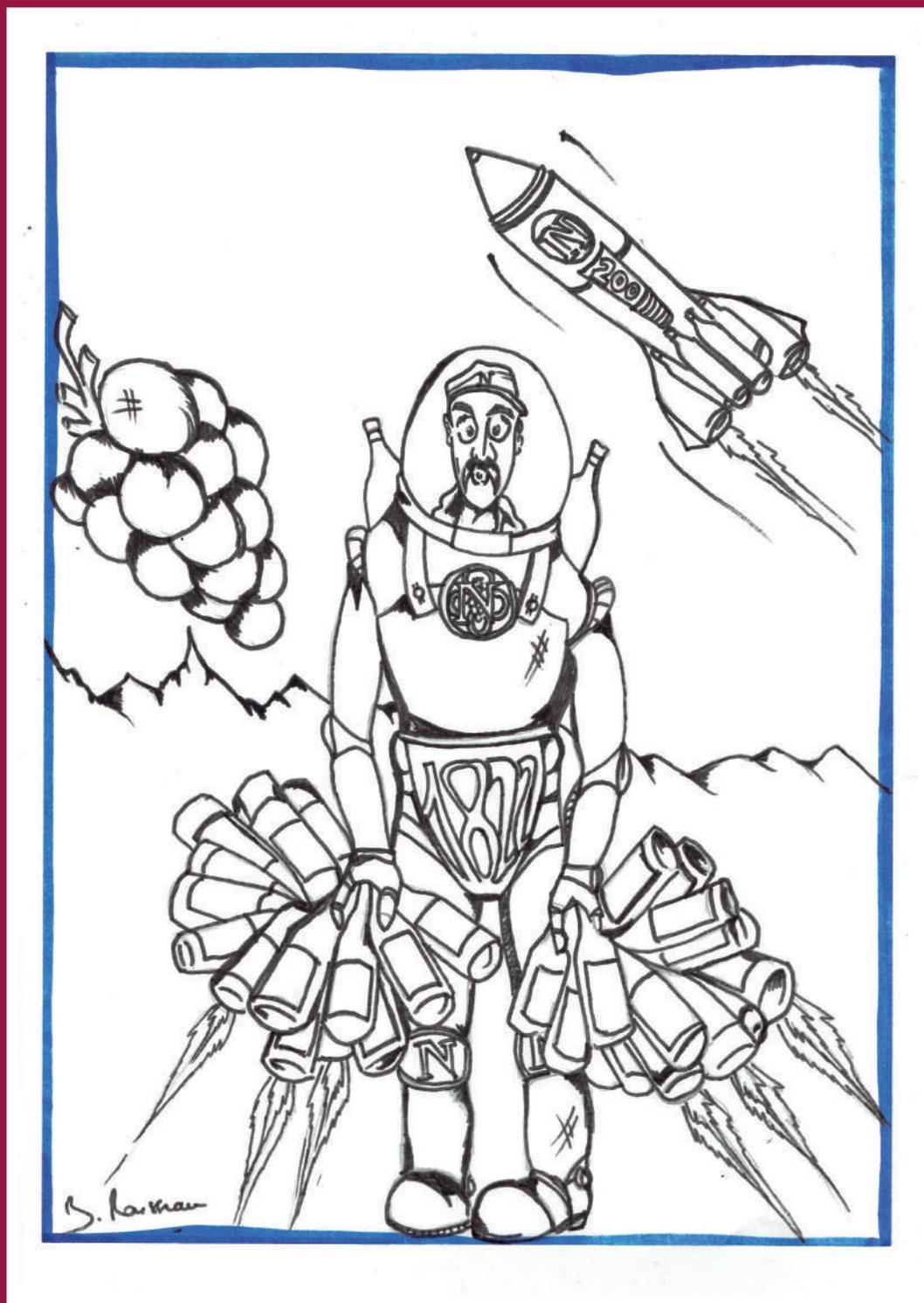


« Nous venons de la campagne, alors nous avons envie de représenter Nectar dans un univers champêtre. Pour qu'il soit le plus actuel possible, nous le voulions féministe et écologiste. Nous l'avons imaginé sous des traits féminins et nous avons choisi de représenter deux femmes : parce que si seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! Elles sont à vélo, par souci d'écologie. Au-dessus d'elles,

on peut voir un drapeau français accompagné de la phrase "La France, son vin et ses révolutions". C'est un clin d'œil à la manifestation du 1^{er} mai dernier. Ce jour-là, de nombreuses boutiques ont été cassées à côté de notre magasin. Notre devanture a été épargnée mais quelqu'un y a écrit ce slogan. On s'est dit qu'il fallait le prendre avec philosophie ! »

BENOÎT ROUSSEAU

— CAVISTE NICOLAS À LA MADELEINE, PARIS



« J'ai imaginé Nectar en personnage futuriste, qui traverse les galaxies un peu comme Nicolas a traversé les époques. L'idée était de se projeter dans l'avenir. À quoi ressemblera la découverte du vin dans le futur ? Est-ce qu'il y aura un jour des nouveaux clients qui ne seront peut-être pas des êtres humains... Comme j'ai toujours

été passionné par la science-fiction et par le dessin, j'ai mélangé tout ça pour raconter ma propre version de Nectar. J'ai choisi de le faire ressembler à Buzz L'Éclair parce que ce personnage de *Toy Story* a bercé mes enfants. Nectar pourrait être une sorte de super-héros qui dépasse les frontières terrestres. Vers l'infini et au-delà ! »

JEAN-NOËL BENOIT

— CAVISTE NICOLAS À LA BUTTE AUX CAILLES, PARIS



« Nectar est né en 1922. Il a vécu la Guerre Mondiale, assisté au Covid et pourtant il est toujours là et continue de s'adapter à son époque. Je voulais donc un personnage qui évoque la version traditionnelle de Nectar tout en étant quand même dans l'air du temps. Aujourd'hui, l'écologie est au cœur des préoccupations. Alors, je me suis dit que j'allais proposer un Nectar qui soit

fait à 100 % avec des matériaux recyclés, car je pense que c'est un geste important pour notre époque. J'ai utilisé une caisse de bois pour sa structure, un carton pour son squelette, des capsules de champagne ou des bouchons de liège. J'aurais pu faire un dessin mais je préfère récupérer ce qui trainait dans mon magasin ! »

LOLA MADELAINE

— EMPLOYÉE AU SIÈGE DE NICOLAS



« Ce Nectar a été imaginé par mon frère, qui fait une école d'art. Il a choisi d'inscrire le personnage iconique de Nicolas dans l'esthétique des années 1980, avec une imagerie flashy qui lui a été inspirée par le film *Drive* et le jeu vidéo en ligne *Sifu*. Nectar porte ici une tenue vestimentaire très pop typique de cette période. Il s'inscrit

dans un univers vintage, qui est particulièrement en vogue de nos jours. Cette version de Nectar permet de raconter comment ce bonhomme célèbre, qui représente la maison Nicolas depuis toujours, a su traverser le temps et s'adapter à toutes les modes. »

À LA DÉCOUVERTE DES MÉTHODES D'ÉLEVAGE LES PLUS ÉTONNANTES



Cuve inox, cuve de béton ou fût de chêne : on connaît bien les grands classiques de l'élevage du vin. En marge de ces méthodes traditionnelles, des vignerons s'aventurent sur des terrains moins conventionnels, et transforment leurs nectars. Pour en comprendre les mécanismes, l'ingénieur spécialiste de biochimie œnologique et passionné de vin Yann Rousselin a lu de nombreuses études qu'il vulgarise auprès de ses élèves de l'école du COAM. Alors qu'il termine un livre sur ce domaine d'expertise, il prend le temps de décrypter cinq techniques d'élevage étonnantes.

« Avec la méthode Solera, on mélange du vin jeune à un vin plus âgé et donc plus stable. Une métaphore pour en expliquer le principe serait celle de l'éducation : les plus anciens éduquent les plus jeunes. »

EN AMPHORE

« Certains vigneronns choisissent d'élever leur vin dans de grandes jarres en céramique. C'est la porosité de ces amphores qui les attirent. Elles favorisent les échanges gazeux entre le vin et l'air. Le résultat, c'est que les tanins "fondent" pour offrir un vin plus souple. Si cette méthode d'élevage a du succès, c'est aussi parce que la terre cuite offre une inertie thermique permettant au jus d'être maintenu dans une fraîcheur constante, sans effort ! La forme ovoïde de l'amphore entretient un mouvement au sein du vin, permettant au nectar de gagner en complexité. »

EN DAME-JEANNE

« L'élevage en dame-jeanne fait partie de ce que l'on appelle les élevages "oxydatifs", c'est-à-dire qu'on utilise l'oxygène pour faire évoluer le vin, en laissant de l'air dans la bonbonne de verre. Elles sont laissées dehors, exposées aux rayons UV et à l'amplitude thermique pour faire réagir le liquide, tout l'inverse d'une cave stabilisée à 14 ou 15 degrés... Le vin blanc devient plus orangé, quand le vin rouge pâlit et adopte une robe cuivrée. Au nez, on a des notes de fruits secs ou de figue qui se développent et une structure tannique qui s'atténue. »

SOUS VOILE

« Les méthodes classiques cherchent à tout faire pour ne pas oxyder le vin : au fur et à mesure de l'évaporation du jus, on remplit pour compenser le vide et ne pas laisser s'installer l'oxygène. Les vins de voile vivent l'exact contraire. Avec cet élevage, on cherche le contact entre le vin et l'air. C'est le cas du célèbre vin jaune du Jura, ou encore de vins andalous, de Xérès. Au-dessus du liquide se forme un voile que l'on appelle un "biofilm", composé de levures. Il empêche les bactéries acétiques (qui transforment le vin en vinaigre) de s'installer. Ce dernier s'oxyde et prend des notes de curry, de pain d'épices, de noix. »

LA MÉTHODE SOLERA

« En général, l'élevage du vin est statique : on le laisse dans un fût sans trop y toucher, sauf pour l'ouillage. Avec la méthode solera, on l'élève de manière dynamique en faisant communiquer plusieurs barriques pour qu'elles échangent leurs liquides, avec des vins de différents millésimes. L'objectif est de mélanger du vin jeune à un vin plus âgé et donc plus stable. Une métaphore

pour en expliquer le principe serait celle de l'éducation : les plus anciens éduquent les plus jeunes. On déguste alors des vins à la fois vifs et fruités, complétés par des arômes complexes et tertiaires, offerts par le jus plus mûr. Certains vins de xérès utilisent cette méthode, mais aussi des champagnes. »

SOUS LA MER

« Cette méthode concerne la conservation des bouteilles, plus que l'élevage des jus. Tout a commencé par un accident : des bouteilles de champagne sont tombées à la mer et y ont passé plus d'un siècle. Quand elles ont été repêchées, les dégustateurs ont été surpris d'y trouver autant de dioxyde de carbone et une telle fraîcheur. Sous l'eau, la température est basse et constante, l'obscurité limite l'altération du vin, l'hygrométrie est idéale. Des vigneronns ont repris l'idée pour conserver leurs bouteilles, en le plongeant assez profondément pour qu'elles soient sous pression. Cette dernière empêche le CO₂ de s'échapper. On en trouve bien sûr dans les vins pétillants, mais aussi dans les vins tranquilles en faible quantité. Son rôle est de préserver le vin des bactéries, c'est un facteur de stabilisation. » ●



▶ LE COAM TV

DU VIN EN TUTO

Savoir si un vin est bon, retrouver les arômes qu'il dégage, ou encore bien choisir son verre pour le déguster selon les règles de l'art... Sur sa chaîne YouTube Le COAM TV, Yann Rousselin enseigne à ses 19 000 abonnés comment se former au vin et l'apprécier. Et il n'hésite pas à glisser quelques infos insolites du type « que faire d'un vin oublié dans le coffre de la voiture en plein été ? » Aussi, via son site internet (yann-rousselin.com), il propose des formations au vin destinées aux amateurs comme aux professionnels, avec cours d'œnologie, diplômes et certificats à la clé. Une preuve de plus que Yann Rousselin a autant le goût du vin que celui de la transmission.

LA GRANDE AVENTURE DES PETITES RÉCOLTES



UN PRIX JUSTE
POUR LE CLIENT



UNE JUSTE
RÉMUNÉRATION
POUR LE VIGNERON



5€

Les
Petites
Récoltes®

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Lancée il y a vingt-sept ans par Nicolas, la collection Les Petites Récoltes s'est imposée grâce à des prix abordables, une variété des terroirs mais aussi une identité graphique forte et des campagnes de publicité réussies.



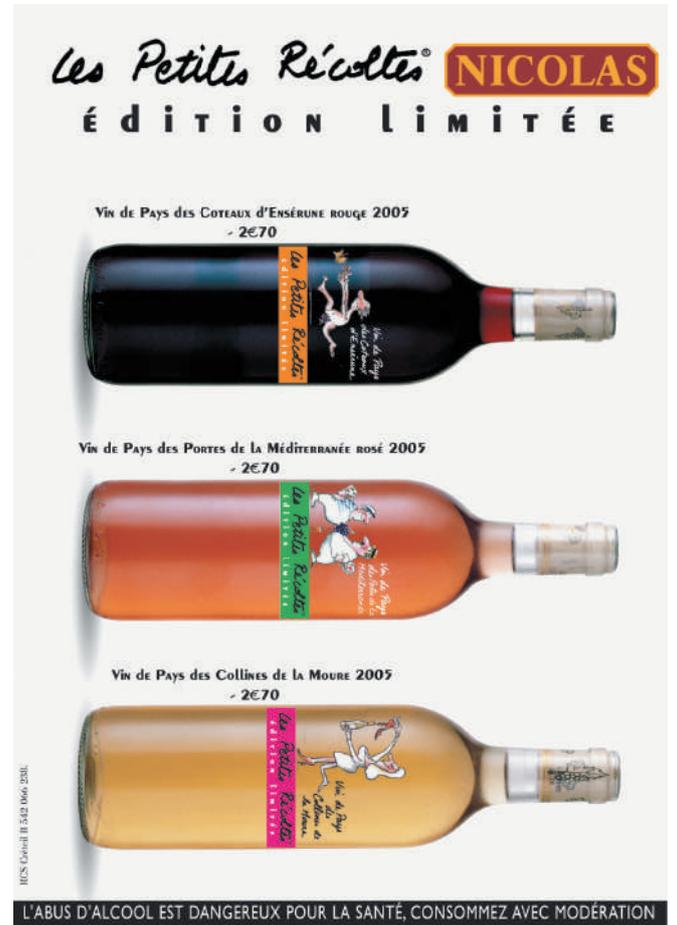
Avec le temps, elle est devenue un véritable classique. Créée en 1995 par le talentueux Olivier Saguez et les œnologues de Nicolas, la gamme Les Petites Récoltes a su renouveler l'attrait pour les vins de pays (rouge, rosé et blanc) en proposant des bouteilles à des prix raisonnables, pour toutes les occasions. À tel point qu'avec leurs jolies étiquettes et leur code couleur digne d'un Pantonnier, les Petites Récoltes sont devenues l'un des blockbusters de notre maison.

Mais si le succès de cette collection perdure presque vingt-sept ans après sa création, ce n'est pas seulement pour la qualité et l'accessibilité de ses vins (vendus à 5 euros la bouteille). Au fil du temps, la gamme des Petites Récoltes a su également renouveler son image grâce à des publicités qui détournent les codes traditionnels et joue d'un ton souvent drôle ou impertinent.

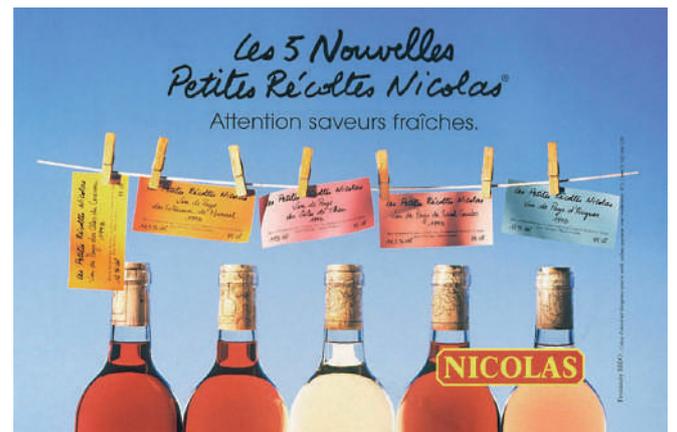


Dans le milieu des années 2000, c'est autour de l'illustration que se construit l'identité graphique de la collection, avec des étiquettes et des campagnes de communication portées par les traits de dessinateurs célèbres. On retrouve par exemple le style piquant de Jean-Pierre Desclozeaux, connu pour ses dessins satiriques publiés dans les plus grands titres de presse, ou bien celui du duo Philippe Dupuy et Charles Berberian, lauréat du grand Prix de la ville d'Angoulême en 2008.

En 2013, c'est cette fois avec la langue que Nicolas décide de jouer pour mettre en avant les Petites Récoltes. Pour accompagner ses bouteilles, la maison lance les « vireslangues », des jeux de mots qui mettent la diction et la prononciation à rude épreuve. Sur les étiquettes de la célèbre gamme, on retrouve des phrases casse-tête comme « sans souci ce vin-ci s'associe à cent saucissons ou à six saucisses à six sous ». De quoi occasionner quelques bafoilles et des fous rires au moment de l'apéritif.



Par la suite, les Petites Récoltes s'orientent vers une approche plus design avec des étiquettes réalisées par l'agence Les Bons Faiseurs qui font la part belle à des typographies élégantes et un classement par couleur sobre et terriblement efficace. La gamme renouvellera ensuite régulièrement son image tout en gardant ce qui fait son identité : la simplicité, l'impertinence et la convivialité. Des valeurs qui expliquent pourquoi les Petites Récoltes ont su rester si attachantes au fil des années. ●





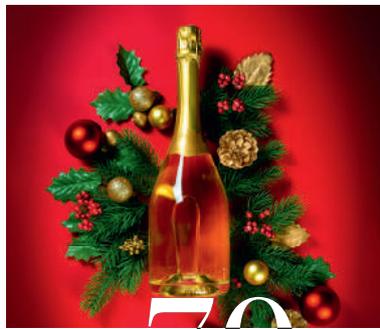
SOMMAIRE

Vins



p. 20

Champagnes



p. 70

Alcools blancs



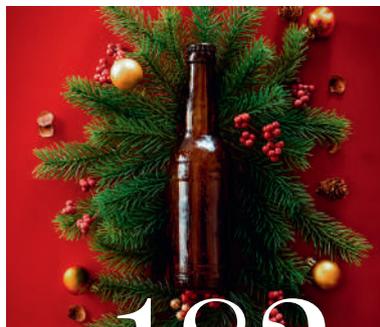
p. 108

Alcools bruns



p. 128

Bières



p. 182

Accessoires



p. 192



VINS

Entre ce que l'on apprécie soi-même et ce qu'affectionnent les autres, choisir le bon vin n'est jamais une mince affaire. Pour ne rien arranger, cette tâche peut s'avérer encore plus compliquée à l'heure des festivités de fin d'année, lorsqu'il convient d'accorder mets et vins. Notre sélection de merveilleuses petites découvertes et de grands classiques vous aidera donc à y voir plus clair, les yeux ébahis par bien des teintes et des châteaux.



PASCALINE LEPELTIER

LE VIN



DE DEMAIN

Rien ne prédestinait Pascaline Lepeltier à devenir l'une des meilleures sommelières au monde. Diplômée d'une Maîtrise de philosophie, cette Angevine aurait pu suivre la voie de l'enseignement, si la dégustation d'un Château Yquem 1937 lors d'un mariage n'avait pas chamboulé tous ses plans. Suite à cette révélation, elle se forme au métier de sommelière et part exercer à New York. En 2018, c'est la consécration : elle remporte les titres de meilleure sommelière de France et de meilleure ouvrière de France dans la catégorie sommellerie. Récemment, en plus d'avoir sorti chez Hachette le très bel ouvrage *Mille Vignes : Penser le vin de demain*, elle s'est hissée à la quatrième place au concours du meilleur sommelier du monde. Rien que ça.

Vous êtes la première femme à avoir remporté les titres de meilleur sommelier de France et de meilleur ouvrier de France dans la catégorie sommellerie. Vous trouvez que le monde du vin est encore trop une affaire d'hommes ?

Médiatiquement, on voit encore beaucoup d'hommes, mais les choses changent progressivement. En 2023, le prix Michelin de la sommellerie a été décerné à la Brésilienne Gaby Benicio. Les concours donnent une certaine visibilité mais ce n'est qu'une petite partie de la profession. Statistiquement, il y a encore davantage d'hommes qui sont sommeliers mais j'ai l'impression que notre travail est de plus en plus respecté.

Depuis New York, vous pouvez observer les nouvelles tendances œnologiques. Quels sont les vins les plus en vogue aujourd'hui ?

Certaines régions comme le Jura ou la Bourgogne ont vraiment le vent en poupe. Mais plus que des régions, je pense que c'est surtout des histoires de style. La clientèle qui se met à boire du vin devient connaisseuse beaucoup plus rapidement qu'avant. On se détourne du style de vin un peu structuré, à la Parker, qui avait beaucoup de succès dans les années 1990. Aujourd'hui, les gens veulent des choses plus délicates, moins sur l'alcool. Ils n'ont pas peur des macérations ou des aromatiques plus salines. On aime les vins identitaires, les cépages autochtones, avec des styles particuliers. L'exemple que j'ai en tête est celui des vins de Géorgie qui sont très singuliers, avec des cépages comme le rkatsiteli et des élevages en amphore. Ça marche parce que c'est unique, qu'il y a une histoire et que ça va très bien avec la cuisine. On les retrouve maintenant dans toutes les cartes de New York.

À quel point le réchauffement climatique reconfigure le monde du vin ?

C'est un sujet complexe. Aujourd'hui, on voit que les pics de chaleur occasionnent des maturités un peu plus constantes dans certaines régions autrefois plus compliquée. Je suis originaire de la Loire où ça semble par exemple profiter au cabernet franc qui est maintenant plus délicat et mûr. On voit aussi l'émergence de pays comme l'Angleterre qui fait de plus en plus de vins effervescents. Il y a quelques semaines, j'étais en Bretagne : j'y ai goûté les vins bretons qui vont être promoteurs ! Mais au-delà de ça, aux États-Unis, nous avons des années avec d'énormes feux de forêt en Californie, qui installent des goûts de fumée sur les vins.

Avez-vous l'impression qu'en termes d'accords mets-vins, on ose aujourd'hui des propositions nouvelles ?

À New York, les gens sont extrêmement ouverts, donc on peut travailler différemment au niveau des accords mets-vins. On sort des classiques merlot ou cabernet sauvignon pour aller vers d'autres cépages comme le бага ou le tempranillo. Aussi, nous avons une influence très internationale de la cuisine. Ici, ce n'est pas rare que mon steak soit servi avec une sauce à base d'anchois, de poissons et de miso. Pour le vin, ça permet de penser à ce qui va avoir beaucoup d'umami, de travailler sur des grands blancs oxydatifs, sur des macérations, sur des bulles. Par exemple, une clientèle française ne penserait pas à un champagne rosé très vineux sur une côte de bœuf maturée avec une base de sauce soja. Pourtant, ça marche super bien.

L'année dernière, vous avez écrit le livre *Mille Vignes : Penser le vin de demain*, une véritable mine d'informations au sujet de la vigne et de ses évolutions. C'est important pour vous de pouvoir raconter le vin autrement qu'en restaurant ?

Oui, d'autant plus qu'au restaurant, je ne suis pas là pour éduquer. Je suis là pour que la personne en face de moi ait une expérience de plaisir. Servir à manger, ce n'est pas anodin. C'est un acte très fort en termes de plaisir mais aussi de santé. C'est important de donner de la bonne nourriture aux gens. Donc une partie de notre métier passe par la compréhension des produits que l'on sert mais aussi par la compréhension humaine des gens qui font les vins, de ce qu'ils essaient de traduire dans leurs bouteilles et de la raison pour laquelle ces bouteilles nous parlent. ●



ODE À LA VIGNE

Imaginé comme une véritable encyclopédie, le colossal *Mille Vignes, penser le vin de demain* impressionne par sa capacité à épuiser son sujet.

Sur 360 pages, Pascaline Lepeltier dresse avec brio un panorama de l'état des connaissances sur le vin aujourd'hui. Complété par de nombreuses illustrations et infographies, ce livre de référence est l'outil idéal pour cerner les nouveaux enjeux de la filière viticole.

LE NOËL DE NICOLAS

VOYAGE EN ALSACE



Vignobles, châteaux, villages typiques jonchent la route des vins d'Alsace, qui s'étend sur 170 kilomètres entre Marlenheim et Thann. Outre le plaisir des yeux, cette région pittoresque est à l'origine de merveilles dans les verres. Si la délicatesse des pinot noir d'Alsace gagne en popularité, les riesling, gewurztraminer, muscat et pinot gris sont les emblèmes de la région depuis toujours. Au fil des cinquante-et-un grands crus que compte l'Alsace, se révèlent de nombreux terroirs avec des identités géologiques variées et une palette aromatique d'une extrême richesse. Surtout, s'il est bien un moment qui fait la part belle à ces vins alsaciens, c'est bien la période de Noël où ces derniers sont souvent les stars de l'apéritif ou du repas. Caviste chez Nicolas au magasin de la Grand'rue à Strasbourg depuis 1998, Thierry Duparquet nous emmène en voyage en Alsace à travers trois bouteilles à déguster pour les fêtes de fin d'année.



LE GEWURZTRAMINER GRAND CRU KITTERLÉ 2017, DOMAINE SCHLUMBERGER

« J'aime beaucoup ce domaine parce qu'on y applique une politique de rendement raisonné. Chez Schlumberger, un pied de vigne donne naissance à une bouteille, pas plus. Ce sont des vins typés, avec beaucoup de puissance et de goût. Je me souviens d'avoir découvert ce domaine il y a plus de vingt ans, alors que je venais d'arriver chez Nicolas. Nous avions été invités à déguster les vins que nous vendions en magasin mais avec un vieillissement de vingt à quarante ans. Je ne savais pas qu'un vin d'Alsace pouvait

vieillir si longtemps et d'une si belle façon ! Ce grand cru, le Kitterlé, est cultivé dans un décor magnifique de la région, à Gertwiller, sur les versants de la montagne. Le terroir y est volcano-gréseux avec de très beaux moments d'ensoleillement au fil de la journée. Au résultat, il dégage des arômes de fruits exotiques, de mangue, de litchi, contrebalancés par du poivre blanc. Il se marie à merveille avec un repas sucré salé, comme un curry à l'ananas par exemple. »

— 22,30 euros.

LE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN, DOMAINE HEYWANG

« Ce vin est particulier parce qu'il est très rare en Alsace. Il est issu d'un cépage appelé le savagnin rosé, qui est un proche parent du savagnin blanc cultivé dans le Jura. Autrefois, le rosé était fréquent en Alsace, mais quand les vigneron ont découvert le gewurztraminer, il a été progressivement délaissé jusqu'à presque disparaître. En comparaison, le gewurztraminer est plus intense,

voilà pourquoi il a été préféré. Cette appellation est la dernière à exploiter le savagnin rosé. Il s'agit d'un vin avec un fruité très subtil, rond, délicat, qui présente une touche épicée. Il s'accorde à merveille avec des poissons en sauce ou des viandes blanches, mais peu aussi se boire à l'apéritif. »

— 14,90 euros. Produit issu d'une sélection locale.



LE RIESLING CÔTE DE ROUFFACH, DOMAINE MURÉ

« Ce vin est un Côte de Rouffach, qui a récemment été classé par l'INAO en "appellation communale", une distinction qui souligne la qualité de son terroir. Le sol y est dominé par le calcaire et le vin dévoile des arômes d'agrumes, de citron, de pamplemousse, avec des effluves de cardamome. Chez Muré, on cultive en bio depuis plus de quarante ans donc

la nature a toujours été au cœur de leur pratique. J'avais découvert ce domaine à l'occasion d'une dégustation qui s'était faite autour d'un repas. Ils nous avaient servi une excellente choucroute de la mer ! C'est un vin complexe, sec, qui s'accorde très bien à des poissons et des crustacés. »

— 17 euros. Produit issu d'une sélection locale.





11€50

Baron de Hoen Pinot gris

2021
AOP ALSACE
DEMI-SEC
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 15€³³



21€50

Kuehn Kaefferkopf

2020
AOP ALSACE
GRAND CRU
13° | 75 CL

Prix au litre : 28€⁶⁷



11€40

Château des Demoiselles

2016
AOP CÔTES DE
BORDEAUX-CASTILLON
14° | 75 CL

Prix au litre : 15€²⁰



16€50

Château Bel Air

2019
AOP LUSSAC SAINT-ÉMILION
14° | 75 CL

Prix au litre : 22€

CUVÉE
RÉSERVÉE



18€80

Château Rahoul

2018
AOP GRAVES
14° | 75 CL

Prix au litre : 25€⁰⁷



19€90

Château Chevrol Bel Air

2018
AOP LALANDE-DE-POMEROL
14,5° | 75 CL

Prix au litre : 26€⁵³

Crus du Beaujolais



#1 – **Domaine de la Vieille Église** | 2022 | AOP JULIÉNAS | 14,5° | 75 CL • Prix au litre : 20^{€40}

#2 – **Au Beau Moulin – Jean Loron** | 2020 | AOP MOULIN-À-VENT | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 23^{€33}

UN VIN DU CIEL, DE LA TERRE ET DES HOMMMES



**Il fait partie de l'appellation Bordeaux Supérieur, mais joue dans la cour des grands.
Chez Nicolas, le Château du Lort nous tient à cœur depuis toujours.
Le temps d'un reportage, nous nous sommes glissés dans l'élaboration
de ses cuvées et dans son magnifique chai.**



Le jour se lève sur la petite commune d'Yvrac, à quelques encablures de Bordeaux. À peine a-t-on quitté la ville que la nature reprend ses droits sur l'architecture. Aux immeubles se substituent les vignobles, le long de la route, jusqu'à notre destination du jour : le Château du Lort. Derrière le majestueux portail s'ouvre le domaine viticole. À mesure que l'on s'avance vers le corps de ferme, la fraîcheur matinale et les nuages semblent se lever. La voiture suit le chemin qui serpente entre les rangs de vignes et leurs fruits déjà bien mûrs. Un, deux, trois virages sont nécessaires avant de voir se dessiner la propriété de la famille Castel, demeure historique du XVI^e siècle.

Dans ce vignoble d'un seul tenant, la feuille de vigne s'étend à perte de vue en cette fin d'été. On distingue les voix de Cédric Pla, directeur des châteaux Castel et Stéphane Rouxel, responsable viti-vinicole. Les deux hommes foulent la terre en contrôlant la maturité des fruits qu'il va bientôt falloir cueillir. La vendange approche à grands pas. Alors que septembre pointe le bout de son nez, il ne faudra pas plus de dix jours pour que les pieds soient libérés de leurs grappes.

L'été a été difficile. Il a fait très chaud et la pluie n'a cessé d'intervenir entre les pics de mercure. Une météo qui plait par contre au pire ennemi du raisin : le mildiou, une maladie causée par un champignon. « *La pression de la maladie était très forte cette année. Il a fallu être vigilant* », commente Stéphane Rouxel. Plus que l'an dernier, le vigneron a dû veiller au grain toute la saison et rester au chevet de sa récolte.



Cédric Pla, directeur des propriétés Castel, et Stéphane Rouxel, responsable viti-vinicole du Château du Lort.

UN VIN QUI REFLÈTE LA NATURE

Stéphane Rouxel note tout de même qu'il a plutôt de la chance : le Château du Lort bénéficie d'un environnement naturel qui lui assure une forme de protection. Il n'est pas mitoyen d'une autre propriété viticole. Sa seule voisine est une forêt aux airs de poumon vert. Elle lui garantit un microclimat et le préserve des vents trop intenses qui pourraient lui amener des champignons venus d'autres domaines. Surtout, elle lui évite depuis toujours un autre ennemi : le gel. « *Même en 1991, alors que toute la région a gelé, le château du Lort a été épargné* », sourit Cédric Pla.

Dans la bouche des gens qui travaillent au Lort, le terme « nature » est un leitmotiv. « *Pour qu'une vigne soit belle et bien établie, elle a besoin d'un sol vivant. C'est pour cela que depuis cinq ans, on a progressivement arrêté les herbicides. Aujourd'hui, on ne travaille plus qu'avec des engrais organiques, et on cherche à extraire le cuivre des sols via des plantes qui en absorbent les excès* », explique Cédric Pla. Être respectueux du terroir est primordial. À l'image du vignoble bordelais qui s'ouvre de plus en plus à la question environnementale, le Château du Lort chérit sa terre et veut la conserver. Le domaine fait même partie des précurseurs de la région puisqu'il détient le label Terra Vitis depuis 2012, ainsi que la certification HVE.

Sur les cinquante hectares de terrain que compte le domaine, vingt-deux sont plantés en raisins, avec une majorité de Merlot (70 %), du Cabernet Sauvignon (10%) et du Petit Verdot (20 %). Ces deux derniers seront vendangés au dernier moment, pour les laisser bénéficier de l'arrière saison, gagner en aromatique et venir donner une couleur intense au vin. « *Autrefois, le Cabernet et le Petit Verdot ne mûrissaient pas bien dans la région, rappelle Stéphane Rouxel. Ils donnaient un aspect austère au vin, avec des notes de poivron vert.* » Mais le réchauffement climatique est passé par là, leur permettant désormais de mûrir à la perfection.

LA COUR DES GRANDS (CRUS)

Une fois que la récolte a eu lieu, c'est dans le cuvier que va commencer le travail de vinification. Autrefois installé dans un bâtiment ouvert, exposé aux variations de températures, ce lieu a été repensé en intérieur en 2006. Désormais, l'inox flirte avec une charpente en bois d'époque, qui donne à l'immensité du local des airs de maison de campagne. La pièce à côté est le chai, où s'exposent des barriques en arc de cercle. Tous les trois ans, on remplace un tiers des fûts. « *On ne veut pas trop en mettre, l'objectif est que l'élevage sous bois donne*

**« L'objectif est que l'élevage sous bois
donne de la valeur au fruit, pas qu'il l'écrase. »**





C15

Nambrot
www.nambrot.it
Via ...
Tel. ...
Fax. ...

CHATEAU DU LORT





de la valeur au fruit, pas qu'il l'écrase », détaille Stéphane Rouxel. Les jus passent douze mois ici, dans une ambiance apaisante qui donnerait presque envie de s'y reposer. Ils sont ensuite mis en bouteille directement sur place.

Il n'y a qu'à observer ces structures et la densité élevée de plantation, pour comprendre que le Château du Lort ne s'inscrit pas tout à fait dans le modèle classique de son appellation de Bordeaux Supérieur. Ici, on veut dépasser le cahier des charges, être plus exigeant que les normes imposées. « *On vise le modèle grand cru, grâce à des moyens importants mis à la disposition de la production* », résume Cédric Pla. Le travail du détail est non négociable, la finesse est l'objectif final.

Comme dans chaque propriété du groupe Castel, le régisseur est maître de son vin. C'est lui qui est au contact de son terroir chaque jour de l'année et qui saura affirmer l'individualité du domaine. Si le dicton veut que le vin soit l'alliance de la terre et du ciel, n'oublions pas que l'homme y laisse lui aussi son empreinte. Cette dernière a d'ailleurs été récompensée à de multiples reprises. Médaille d'or des Vinalies Internationales en 2018, médaille d'argent à Bruxelles en 2019, ou encore médaille d'or à Bordeaux pour son 2020 et noté 91 points par le Wine Enthusiast en 2017.

Autant de millésimes qui sont exposés dans une pièce secrète aux airs de caverne d'Ali Baba version grands vins. Clou de la visite, on pénètre cet espace circulaire où trônent des souvenirs de voyages sur les terres d'Afrique et d'Asie, à la manière d'un cabinet de curiosités. Entre les précieuses bouteilles qui traversent l'histoire du château et le travail des vignerons qui

les ont fait naître s'exposent des masques tribaux, des coraux spectaculaires, des sculptures et des papillons immortalisés dans la résine. Preuve que le Château de Lort est finalement un spectacle multisensoriel, aussi visuel que gustatif. ●



UN CHÂTEAU, UN GRAND VIN

Le vin du Château du Lort reflète la diversité de son terroir, entre terres sablonneuses et argilo-calcaires. Derrière sa robe pourpre et sombre, on découvre un nez franc de fruits mûrs. Immédiatement, il révèle le raisin qui l'a fait naître, avec des notes grillées évoquant son passage en barrique, sans trop l'imposer. Sa bouche veloutée laisse déguster des tanins glissants, des notes de cassis confit, une once de torréfaction, pour un vin particulièrement souple et gourmand.



22€90

Château Magnan-Figeac

2018
AOP SAINT-ÉMILION
GRAND CRU
14° | 75 CL

Prix au litre : 30€53

CUVÉE
RÉSERVÉE



27€90

Château Cormeil-Figeac

2018
AOP SAINT-ÉMILION
GRAND CRU
14° | 75 CL

Prix au litre : 37€20

CUVÉE
RÉSERVÉE



33€90

Château Tour des Termes

2018
AOP SAINT-ESTÈPHE
14,5° | 75 CL

Prix au litre : 45€20



37€50

Château La Grâce Dieu Les Menuts

2016
AOP SAINT-ÉMILION
GRAND CRU
14° | 75 CL

Prix au litre : 50€



38€50

Château Laniote

2019
AOP SAINT-ÉMILION
GRAND CRU CLASSÉ
14,5° | 75 CL

Prix au litre : 51€33



43€50

Ségla

2014
AOC MARGAUX
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 58€

Châteaux et domaines maison



#1 – **Château du Lort** | 2020 | AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR | 14° | 75 CL • Prix au litre : 14^{€93}

#2 – **Château Latour Camblanes** | 2019 | AOP CÔTES-DE-BORDEAUX CADILLAC | 14° | 75 CL • Prix au litre : 16^{€93}

#3 – **Gatefer – Domaine de la Clapière** | 2019 | IGP PAYS-D'OC | 14,5° | 75 CL • Prix au litre : 17^{€07}

#4 – **Chevalier d'Arcins** | 2020 | AOP HAUT-MÉDOC | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 17^{€20}

➤ <https://www.chateaux-et-domaines-maison.com/>

Châteaux et domaines maison



#1 – Château Ferrande – Rouge | 2019 | AOP GRAVES | 13° | 75 CL • Prix au litre : 22^{€27}

#2 – Château Ferrande – Blanc | 2019 | AOP GRAVES | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 22^{€27}

#3 – Château d'Arcins | 2019 | AOP HAUT-MÉDOC | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 23^{€87}

#4 – Château Cavalier – Grand Cavalier | 2022 | AOP CÔTES DE PROVENCE | 13° | 75 CL • Prix au litre : 26^{€27}

➤ <https://www.chateaux-et-domaines-maison.com/>

Châteaux et domaines maison



#1 – **Tour Prignac Grande Réserve** | 2020 | AOP MÉDOC | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 28^{€93}

#2 – **Château Magnol** | 2018 | AOP HAUT-MÉDOC | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 33^{€60}

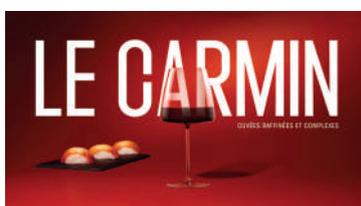
#3 – **La Croix de Montlabert** | 2019 | AOP SAINT-ÉMILION | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 34^{€93}

#4 – **Château Montlabert** | 2020 | AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU | 14° | 75 CL • Prix au litre : 63^{€87}

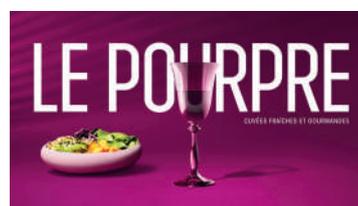
➤ <https://www.chateaux-et-domaines-maison.com/>

DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

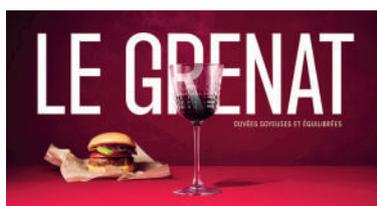
On le sait, un rouge peut en cacher un autre. Alors que les tendances de consommation se diversifient ou s'élargissent à des régimes nouveaux, les terroirs de Bordeaux veillent à rendre leurs cuvées toujours plus accessibles en proposant une clé de lecture simple et visuelle : celle de la robe. Car pour mieux comprendre ces vins, rien de mieux qu'un tour des arômes, des cépages et des accords en forme de palette de couleurs.



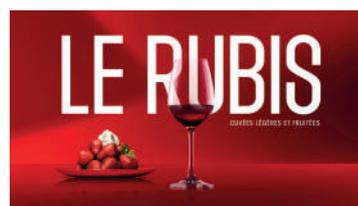
● Si les vins de Bordeaux devaient avoir leur collection haute couture, il s'agirait sans conteste des cuvées carmin. Élaborés sur mesure, issus de sélection micro parcellaire, ces vins représentent toute la minutie du savoir-faire bordelais. Nappés dans leur robe à la couleur profonde, ils offrent une grande finesse en bouche, de la longueur et une belle richesse aromatique. Grâce à leur potentiel de garde, ces cuvées qui perpétuent la tradition des crus classés de Bordeaux peuvent être réservées pour les moments d'exception.



● De toutes les cuvées de Bordeaux, elles sont de loin les plus atypiques. Dans leurs méthodes de fabrication et de conservation, ces vins s'autorisent toutes les audaces : sélection de cépages anciens ou de vieilles vignes, utilisation de levures indigènes, élevage en amphores ou vinification sans soufre ajouté. Ils se dégustent jeunes et frais, pour mieux révéler leurs arômes très expressifs sur le fruit, leurs notes poivrées et leurs tanins fondus. Pour faire écho à leur profil gustatif original, il convient de les accorder avec des plats qui détonnent comme un classique revisité ou une curiosité vegan.



● Intemporelles, ces cuvées sont porteuses de traditions et d'histoire. Elles se composent souvent d'un assemblage des cépages bordelais les plus connus (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) et permettent de retrouver toute l'identité des AOP des terroirs de la région. Il en résulte des vins équilibrés et structurés, qui peuvent aussi bien se boire jeunes qu'être gardés entre cinq et dix ans. Pour autant, loin d'être enfermées dans leur héritage, ces cuvées savent aussi se renouveler et peuvent par exemple se marier audacieusement avec un burger. Tout en restant une valeur sûre pour les repas plus classiques.



● Ils aiment la légèreté et l'improvisation. De leurs vendanges précoces jusqu'à leur élevage court en barriques ou en cuves inox, ces vins sont pensés pour se boire jeunes et préserver au maximum la fraîcheur et l'expression du fruit. Ces cuvées se consomment de manière décomplexée, sorties du frigo ou même dans des packagings originaux comme la canette ou le bag in box. On les retrouve aussi bien à l'apéritif que lors d'un barbecue entre amis ou avec un plat du quotidien.



ALESSANDRA FOTTORINO, DU POISSON & DU VIN ROUGE

Article initialement publié sur notre site **Vins-Fins.com by Nicolas**, où nous proposons chaque mois une sélection d'articles produits par nos soins.

Sommelière et autrice de l'excellent *In Vino Femina, les tribulations d'une femme dans le monde du vin*, Alessandra Fottorino a pour coutume de dire que la quête du plaisir vaut parfois mieux que la recherche de l'accord parfait. Comme en associant du vin rouge à du poisson ? Et pourquoi pas !

Pourquoi le poisson s'accorde plutôt au vin blanc, traditionnellement ?

Culturellement, dans les accords de couleur, il y a des choses acquises : on associe le vin rouge à la viande rouge, par exemple, pour le côté sanguin qu'on retrouve dans les vins avec une teneur en tannins. Ils ont de la matière et s'accordent bien à des aliments qui ont eux aussi de la structure, comme une viande. Au contraire, le vin blanc ne contient pas de tannins, il n'a pas autant de puissance et est associé à des aliments qui le laissent s'exprimer, comme du poisson. On sait par ailleurs que les tannins et l'iode ne se combinent pas très bien, le premier gomme le second. Sans compter qu'on peut parfois avoir un goût de ferraille en bouche en les mêlant. Mais cela dit, tous les rouges ne sont pas riches en tannins, et il peut être intéressant de bousculer la tradition de temps en temps.

Donnez-nous un exemple de tradition qui mérite d'être perturbée en matière d'accord mets et vins ?

On a l'habitude de boire du vin rouge sur le fromage. Or, les lactiques et les tannins ne font pas non plus bon ménage, chimiquement parlant. On a mis du temps à comprendre que les vins très riches en matière, un peu asséchants, doués d'une certaine austérité, n'étaient pas faits pour accompagner des fromages de vache, par exemple. Il est beaucoup plus intéressant de les accorder à des vins blancs, ou à des rouges qui sont sur le fruit, plus gourmands et souples.

Cela s'applique-t-il aussi à des rouges avec du poisson ?

Tout à fait, on peut mêler des rouges à du poisson sous certaines conditions. Le cépage pinot noir, s'il est travaillé sur la souplesse, sans élevage en fût de chêne (qui apporte de la structure), plutôt sur un angle végétal, peut aller avec du poisson. Je verrais bien des menetou-salon, des sancerre rouges, ou encore un vin jurassien à base de poulsard, qui présente des robes légères, sans être asséchant. Le poisson est délicat, on essaye donc de l'accorder à quelque chose qui n'a pas trop de matière, au risque de le masquer. Alors même si traditionnellement on met plutôt du blanc sur le poisson, si l'on aime boire un vin rouge léger, cela peut tout aussi bien marcher.



Certains poissons s'accordent-ils plus facilement à des vins rouges que d'autres ?

Quand je travaillais aux côtés de Bernard Loiseau, nous servions un grand plat bourguignon, le pavé de sandre au vin rouge, avec un Côte de Beaune. C'est un poisson fort en personnalité, et sa sauce vient accentuer à la fois sa texture et sa puissance gustative. De fait, le vin rouge n'entre pas trop en concurrence en l'accompagnant. Je conseille des poissons avec de la matière et du goût, comme du thon rouge. Ou alors des préparations avec de la crème ou du vin rouge dans la sauce.

Dans la sélection Vins Fins, avez-vous repéré quelques références à accorder avec des produits de la mer ?

J'ai repéré un pinot noir de Jean-Marc Pillot, qui pourrait à mon avis être intéressant sur un turbot crémé au vin rouge. Idem pour les Saumur Champigny du Clos de l'Echelier (le 2017 et le 2019), à base de cabernet franc. Ils sont plus tanniques mais peuvent bien s'accorder à des poissons cuisinés à la crème. ●

À LIRE : *In Vino Femina, Les tribulations d'une femme dans le monde du vin*, par Alessandra Fottorino (illustrations par Céline Pernot-Burlet), disponible aux éditions Hachette, 22,50 €

Vins de Bordeaux



- #1 – **Château Filhot** | 2013 | AOP SAUTERNES | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 42^{€53}
#2 – **Château Feytit-Lagrange** | 2019 | AOP POMEROL | 14° | 75 CL • Prix au litre : 66^{€53}

Cheval Noir

AOP Saint-Émilion | 2020 | 14° | 75 CL | Prix au litre : 25^{€20}



Disponible aussi en magnum | 2020 | 14° | 150 CL - 37^{€90}

Prix au litre : 25^{€20}

Barton & Guestier

Sélection exclusive



#1 – Petite Nancy | 2020 | AOP BORDEAUX | 11,5° | 75 CL • Prix au litre : 15^{€33}

#2 – N°297 Héritage | 2020 | AOP DUCHÉ D'UZÈS | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 21^{€20}

#3 – Roi Chevalier | 2019 | AOP SAINT-ÉMILION | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 24^{€53}

#4 – Terrasses des Dames | 2019 | AOP MARGAUX | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 35^{€73}

#5 – Les Roches Rintrac | 2019 | AOP SAINT-JULIEN | 13,5° | 75 CL • Prix au litre : 35^{€73}



Baron de Brane

2014
AOP MARGAUX
13° | 75 CL

Prix au litre : 58€



Château Haut-Marbuzet

2017
AOP SAINT-ESTÈPHE
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 79€87



Château La Grâce Dieu Les Menuts Magnum

2014
AOP SAINT-ÉMILION
GRAND CRU
13° | 150 CL

Prix au litre : 55€67

Maison Borie-Manoux



#1 – Château Haut-Vignoble Seguin

2017 – AOP SAINT-ESTÈPHE
13° | 75 CL

Prix au litre : 34€²⁷

#2 – Lions de Batailley

2018 – AOP PAUILLAC
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 55€³³

Domaine Bouchard Père & Fils



#1 – Beaune du Château Blanc

2019 – AOP BEAUNE PREMIER CRU
14° | 75 CL

Prix au litre : 77€³³

#2 – Beaune du Château Rouge

2019 – AOP BEAUNE PREMIER CRU
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 78€



Domaine Brocard

Vins de Bourgogne



#1 – Vieilles Vignes de Sainte Claire | 2022 | AOP CHABLIS | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 36^{€27}

#2 – Vau de Vey Premier Cru | 2022 | AOP CHABLIS | 13° | 75 CL • Prix au litre : 50[€]



84€⁵⁰

Louis Latour En Chevret

2017
AOP VOLNAY
1^{ER} CRU EN CHEVRET
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 112€⁶⁷



99€

Louis Latour Château de Blagny

2018
AOP MEURSAULT
1^{ER} CRU BLAGNY
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 132€



9€³⁰

Les Tuileries

2020
AOP COTEAUX-DU-GIENNOIS
15° | 75 CL

Prix au litre : 12€⁴⁰



17€⁵⁰

Isabelle et Pierre Clément

2022
AOP MENETOU-SALON
13° | 75 CL

Prix au litre : 23€³³



26€²⁰

Domaine de la Perrière Les Chevillots

2022
AOP SANCERRE
13° | 75 CL

Prix au litre : 34€⁹³



13€³⁰

Mathilde Chapoutier Sélection

2022
AOP CÔTES-DU-RHÔNE
14,5° | 75 CL

Prix au litre : 17€⁷³





Domaine des Mariniers Joseph Mellot Magnum

2022
AOP POUILLY-FUMÉ
12,5° | 150 CL

Prix au litre : 24€³³



Vins de Corse

#1 – Incanto – Muscat Vendange Passerillée

IGP ÎLE DE BEAUTÉ | 11° | 75 CL

Prix au litre : 14€¹³



#2 – Clos Santini – Rosé

2022 | AOP PATRIMONIO | 13° | 75 CL

#3 – Clos Santini – Rouge

2022 | AOP PATRIMONIO | 14° | 75 CL

Prix au litre : 23€⁰⁷



1

2

3

CUISINEZ ÉTOILÉ, AVEC MATHIEU VIANNAY

Photographies : © Mélanie Bultez – Les Ptits Oignons

C'est une des traditions de Noël chez Nicolas : nous demandons à un grand chef de revisiter les classiques afin de dépoussiérer le dîner du réveillon. Cette année, une légende des fourneaux français nous a reçus chez lui : Mathieu Viannay, doublement étoilé, à la tête de l'institution lyonnaise La Mère Brazier. Dans son restaurant gastronomique, le chef a accordé des recettes de haute-voltige à trois vins que nous chérissons : un Saint-Émilion du château Montlabert 2020, un Crémant de Bordeaux Cru La Maqueline 2019, un Tour Prignac Grande Réserve 2019.



LA MÈRE BRAZIER PAR MATHIEU VIANNAY

Lorsque l'on pense à Mathieu Viannay, ce sont la renommée et les deux étoiles Michelin qui viennent d'abord à l'esprit. Mais au-delà de ces consécutions, Mathieu Viannay est un entrepreneur chevronné qui s'est illustré dans de multiples restaurants à succès avant de reprendre La Mère Brazier en 2008. L'enjeu est alors de taille : c'est une adresse mythique du siècle passé, complètement endormie, qui nécessite d'incroyables travaux avant d'accueillir de nouveaux convives. Fidèle à sa cuisine, comme à sa philosophie, Mathieu Viannay fait renaître le lieu tel un phénix, en conservant le subtil mélange de tradition et d'innovation initié par Eugénie Brazier, qu'il applique brillamment avec son emblématique artichaut au foie gras. On y déguste une assiette de haute couture, toujours surprenante, avec un éternel hommage à la gastronomie française.

— La Mère Brazier, 12 rue Royale, 69001 Lyon.

L'ARTICHAUT AU FOIE GRAS

« L'artichaut au foie gras est une association historique du restaurant la Mère Brazier. Pendant quatre-vingt-sept ans, elle a été réalisée de la même manière : avec un fond d'artichaut cuit, sur lequel était déposée une petite farce composée de légumes, de noixettes, de truffe et d'un peu de jambon en vinaigrette. Par-dessus, on lui déposait une tranche de foie gras. Depuis que j'ai repris le restaurant, nous avons testé dix-huit versions de ce plat ! L'association a beau être ancienne, elle continue d'étonner nos clients, elle fonctionne très bien encore aujourd'hui et nous aimons continuer de l'explorer.

Avec l'artichaut, on travaille les amers, ce sont eux qui permettent de saliver et cela a pour conséquence de déclencher la digestion. De fait, avec du foie gras, cela se complète à merveille. Dans cette entrée, tout repose sur la fraîcheur du foie gras. Achetez-en un dans du papier et non sous vide, vous aurez la plus belle des terrines ! »

L'accord : « On a choisi le Crémant de Bordeaux pour son côté festif et son acidité qui permet de contraster le gras du plat. »



LA VOLAILLE DE BRESSE AU HOMARD

« La volaille de Bresse au homard est une version d'un plat historique de Lyon et du Dauphiné : le poulet aux écrevisses. Traditionnellement, on le cuisine pour les moments festifs. La différence ici, c'est surtout que l'écrevisse est... un peu plus grosse ! Le principe, c'est d'avoir un mélange terre et mer, cela fonctionne bien, d'autant qu'il s'agit d'une viande blanche. L'astuce, pour que la volaille soit la plus tendre possible, c'est de pocher son coffre dans un bouillon de volaille à 80 degrés dans un premier temps, et de le faire rôtir ensuite. Avec ça, votre viande a une texture parfaite. Pour bien lier les deux, on prépare une

sauce qui mêle le jus de volaille à celui du crustacé, on la monte au beurre pour lui donner un côté crémeux qui fait se rencontrer les deux mets à merveille. »

L'accord : « On déguste avec un château Montlabert. C'est un vin qui a beaucoup de puissance, mais de manière assez relative car il est encore jeune. Le choix d'un rouge pourrait surprendre, mais en fait, l'accord fonctionne très bien car le plat est racé et corsé grâce au homard. »



PARFAIT MARRON, TUILE AU SUCRE MUSCOVADO ET SORBET CASSIS

« Quand je pense à la châtaigne en cuisine, c'est le gâteau de marrons qui me vient à l'esprit. Ma maman nous en faisait toujours un à Noël. Il me rappelle aussi le traditionnel Mont Blanc, avec sa meringue. Avec ce Parfait marron de Noël, on ajoute du cassis pour amener de l'acidité et du fruit sur la châtaigne, ça rend le dessert bien plus digeste et contrasté. Le secret de la réussite de cette recette, c'est de ne pas trop mettre de sucre ni du côté du cassis, ni du côté de la châtaigne, c'est grâce à cela

que le dessert reste léger. On le travaille en partie glacé, sous forme de sorbet, pour évoquer le côté classique de la bûche de Noël sortie du congélateur que j'aime beaucoup. »

L'accord : « On lui associe un vin rouge, la cuvée Grande Réserve du château Tour Prignac, millésime 2019, qui présente des arômes de fruits rouges qui se marient naturellement bien avec le goût du cassis. »



TRIO DE VINS CASTEL

Pour accompagner ce trio gastronomique, ce sont trois grands vins issus des propriétés bordelaises de la famille Castel qui ont été choisis. Aussi diverses soient leurs saveurs et leur histoire, ils sont liés par leur style racé et audacieux, ainsi qu'un travail de précision et de patience à la vigne comme au chai. Un Saint-Émilion 2020 du Château Montlabert laisse exprimer de subtils parfums de fruits noirs mûrs et de noisette, avec une bouche qui se termine sur un accent de menthe chocolat. La cuvée Grande Réserve du château Tour Prignac, fruit d'une sélection parcellaire, présente un millésime 2019 porté sur les baies noires mêlées à des arômes finement boisés. Et un Crémant de Bordeaux Cru la Maqueline, un vin atypique où un caractère tranchant vient rencontrer de subtiles notes de pêches de vigne et d'agrumes, agréablement briochées.

Domaine des Tourettes

Delas



AOP Hermitage | 2021 | 13,5° | 75 CL

Prix au litre : 80€

Maison Castel



#1 – **Séries Limitées** | 2019 | AOP LANGUEDOC PÉZENAS | 15,5° | 75 CL • Prix au litre : 27€³³

#2 – **Séries Limitées** | 2018 | AOP GIGONDAS | 15° | 75 CL • Prix au litre : 39€⁸⁷

#3 – **Séries Limitées** | 2019 | AOP COLLIOURE | 14,5° | 75 CL • Prix au litre : 44€⁶⁷

#4 – **Séries Limitées** | 2019 | AOP CONDRIEU | 14,5° | 75 CL • Prix au litre : 59€⁸⁷



11€60

Famille Bougrier Confidences

2022
AOP VOUVRAY
13° | 75 CL

Prix au litre : 15€⁴⁷



39€95

Château d'Aussières

2018
AOP CORBIÈRES
15,5° | 75 CL

Prix au litre : 53€²⁷



42€

Mas de Novi Point Novi

2020
AOP GRÈS-DE-MONTPPELLIER
15,5° | 75 CL

Prix au litre : 56€



130€

Gérard Bertrand Villa Soleilla Vin Orange

2020
VIN DE FRANCE
14° | 75 CL

Prix au litre : 173€³³



175€

Clos d'Ora

2018
AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE
15,5° | 75 CL

Prix au litre : 233€³³



180€

Clos du Temple

2020
AOP LANGUEDOC CABRIÈRES
13° | 75 CL

Prix au litre : 240€



À LA POURSUITE DU VIN ORANGE

Il est sec et tannique, mais se déguste frais comme un blanc. Il a une robe ambrée qui tire sur des nuances peu courantes dans l'univers viticole... Le vin orange revient sur le devant de la scène, sous couvert d'innovation alors même qu'il est né il y a plusieurs millénaires. Comme un clin d'œil à l'Histoire, le vigneron Gérard Bertrand a décidé de faire revivre ce liquide doré dans son terroir du Sud de la France. Pour Nicolas, il s'est confié sur ce qui pourrait bien s'affirmer comme la quatrième couleur du vin.



© David Fritz Goepfinger

Quelles sont les origines du vin orange ?

Les premiers vins orange ont été élaborés il y a huit mille ans en Géorgie. Là-bas, traditionnellement, les raisins blancs n'étaient pas pressés avant de lancer les fermentations longues dans de grandes jarres en argile. Avec cette méthode, ils macèrent donc avec toutes leurs parties solides (les pépins, la peau, la rafle) qui libèrent des pigments, des tanins. Ça confèrent au vin cette couleur si particulière qui leur vaut d'être appelés vins orange.

Comment vous est venue l'idée de revenir vers les vins orange, qui sont moins connus que les autres couleurs ?

Rendre hommage aux méthodes ancestrales de vinification me tient beaucoup à cœur. Je savais que la combinaison des terroirs et des cépages du Sud de la France pouvaient offrir un nouveau chemin au vin orange, d'autant que j'adore leur aromatique,

surtout lorsqu'ils libèrent une légère amertume en fin de bouche. C'est très excitant pour un vigneron de renouer avec des pratiques anciennes pour les adapter au goût du jour. Ce projet s'inscrit aussi dans une demande française comme internationale des consommateurs, qui se montrent très enthousiastes pour ce vin !

Quel défi cela représentait de se lancer dans les vins orange ?

C'était avant tout un défi de vigneron. Il a fallu explorer de nouveaux territoires d'expression de nos terroirs et de nos savoir-faire, mais aussi jouer avec les cépages et les contenants - en verre, en bois, en inox - pour les vinifications. J'ai trouvé passionnant de voir que le monde du vin très ancien est encore une source d'innovations. ●



DEUX ORANGES DE GÉRARD BERTRAND

Le Domaine de l'Estagnère révèle un joli bouquet aromatique mêlant des notes d'abricot, de fruits à chair blanche ainsi qu'une pointe de miel. En bouche, l'attaque est vive et tendue. Elle déploie de la pêche blanche et du tilleul. De son côté, le Villa Soleilla a un nez complexe avec des notes de garrigue, de thym, de caramel et de miel. En bouche, il est ample et présente des arômes fruités d'abricot, ainsi que des notes florales complétées par une structure tannique harmonieuse. Ces deux vins vont très bien avec des plats épicés, plus ou moins intensément, et avec des fromages.



Château Martinolles Chardonnay Vieilles Vignes

2022
AOP LIMOUX
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 19^{€47}

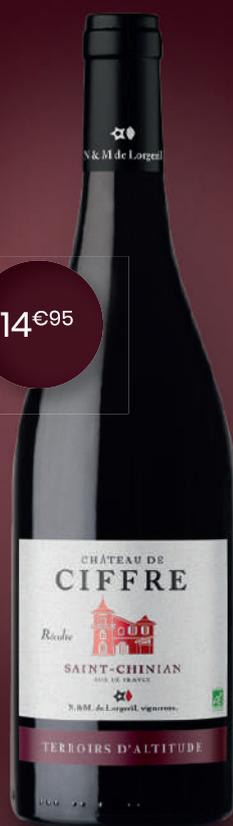


14^{€60}



Château de Ciffre Terroirs d'Altitude

14^{€95}



2020
AOP SAINT-CHINIAN
DOMAINE FAMILLE DE LORGERIL
14° | 75 CL

Prix au litre : 19^{€93}

Vins du Sud-Ouest

#1 – Château de Sabazan

2018
AOP SAINT-MONT | 14° | 75 CL

Prix au litre : 22^{€27}

#2 – Saint-Albert Plaimont

2018
AOP PACHERENC DU VIC-BILH
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 22^{€80}

#3 – La Saint Sylvestre

2015
AOP PACHERENC DU VIC-BILH
12,5° | 50 CL

Prix au litre : 72^{€80}



Faire vibrer les cépages du Sud-Ouest

#1 – Domaine Berthomieu Constance

2020 – AOP MADIRAN
14° | 75 CL

Prix au litre : 15^{€20}

#2 – Cami Salié

2020 – AOP JURANÇON SEC
14° | 75 CL

Prix au litre : 19^{€33}





10€30

Baron d'Ardeuil Cuvée d'Excellence

2017
AOP BUZET
13,5° | 75 CL

Prix au litre : 13€73



12€50

Domaine Tariquet Côté Chardonnay & Sauvignon

2022
CÔTES-DE-GASCOGNE IGP
11,5° | 75 CL

Prix au litre : 16€67



20€30

Privilège d'Automne Vendanges Tardives

2020
AOP JURANÇON
12° | 75 CL

Prix au litre : 27€07



10€50

Le Valvert

2022
AOP SAUMUR CHAMPIGNY
13° | 75 CL

Prix au litre : 14€





45€²⁰

Vin d'Italie Uggiano

2017
DOCG BRUNELLO
DI MONTALCINO
ITALIE
14° | 75 CL

Prix au litre : 60€²⁷

Crémants de Bourgogne



#1 – Patriarche Brut

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE
12° | 75 CL

Prix au litre : 18€⁵³

#2 – Patriarche Rosé

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE
12° | 75 CL

Prix au litre : 19€²⁰

13€⁹⁰

14€⁴⁰



1

2

UNE AFFAIRE DE FEMMIE



Au rayon Languedoc, les vins de la Maison Lorgeril ont une place toute particulière. Sans doute parce qu'ils sont choyés par Miren de Lorgeril, une femme à la tête de plusieurs domaines, dont le parcours hors du commun et l'amour sans faille pour sa région d'adoption sont sans aucun doute un exemple à suivre.



Rien ne prédestinait Miren de Lorgeril à lier sa vie à la vigne. « *Ce n'était pas du tout mon univers !* », sourit en préambule celle qui est aujourd'hui à la tête d'un véritable royaume viticole familial abritant dans le Languedoc six domaines et 300 hectares de vignes sur neuf appellations. Comme elle le rappelle, la vigneronne a grandi dans une famille qui n'avait aucun enracinement agricole. Si elle devait résumer son rapport au vin à l'époque ? « *Proche de zéro* », tranche-t-elle.

Alors qu'elle n'a que 18 ans, Miren prend le nom de son époux, De Lorgeril, et rejoint une famille de vigneronns. Pour beaucoup, cette union aurait été synonyme d'une voie toute tracée au milieu des vignes... « *Je pensais au contraire qu'il valait mieux ne pas se mêler des affaires de la famille de son mari !* », se souvient-elle en riant. Mais quelques années plus tard, alors qu'elle vient de terminer ses études de droit, Miren fait une rencontre déterminante en croisant la route de Chantal Comte. « *C'est une femme exceptionnelle, à la tête d'un domaine familial en Vallée du Rhône qui rayonne à l'international. Une pionnière, très ouverte sur les dimensions esthétique et sensorielle du vin.* » Cette dernière transmet sa passion à Miren de Lorgeril qui commence un stage puis une période d'essai au sein du domaine de Chantal Comte. Une première dans les vignes pour l'ancienne étudiante, qui se souvient avoir été « *tutorée de façon remarquable. J'ai tout appris du vin et de sa diffusion aux côtés de Chantal* ».

UNE NOUVELLE HISTOIRE, DE NOUVEAUX VINS

Miren de Lorgeril ne le sait pas encore, mais ces apprentissages vont lui être très utiles pour le futur de son propre vignoble. « *En 1992, mon mari a repris le domaine familial, c'était son histoire... Il m'a demandé de venir le rejoindre, de construire une image de marque et de m'occuper de la diffusion* ». Très vite, le couple prend le parti de développer le savoir-faire vigneron et une gamme de vins nouveaux qui reflètent leur amour du Languedoc. Il se détache alors de la tendance des vins capiteux et boisés par un élevage en fûts, pour lui préférer des vins marqués par la fraîcheur et l'élégance. « *Nous rassemblons les jus pour jouer une partition qui nous mène vers des vins définis par leur finesse* », explique-t-elle.

Au domaine, à la cave, comme à la maison, Miren et son mari avancent main dans la main. Mais comme ce dernier mène en parallèle une autre carrière professionnelle, c'est bien elle qui dirige au quotidien. À une époque où les femmes sont très peu présentes dans cet univers, Miren se souvient « *de cette fois, chez le notaire, où le vendeur a constaté que c'était moi la gérante du domaine. Il m'a dit : "Mais vous y connaissez quelque chose ?"* ». En trente ans de carrière, Miren de Lorgeril a toujours préféré répondre au sexisme ambiant par un excès d'enthousiasme : « *Dès mes débuts, j'étais un peu unique en mon genre, mais ça ne m'a jamais gênée ! J'adore le Languedoc et comme je n'en suis pas originaire, j'ai une certaine liberté à le défendre. Ma passion est celle de l'adhésion plutôt que celle de l'héritage !* » ●





Les vins effervescents



Brut de France

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ
FRANCE
11,5° | 75 CL

Prix au litre : 13^{€27}

9^{€95}



Celene Opale Blanc de Blancs

AOP CRÉMANT DE BORDEAUX
12° | 75 CL

Prix au litre : 13^{€27}

9^{€95}



Bottega Il Vino dei Poeti Prosecco Rosé

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT
ITALIE
11,5° | 75 CL

Prix au litre : 13^{€33}

10[€]



Monmousseau Rosé Brut

AOP CRÉMANT DE LOIRE
12° | 75 CL

Prix au litre : 13^{€60}

10^{€20}



Monmousseau Blanc Brut

AOP CRÉMANT DE LOIRE
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 13€60



Bouvet-Ladubay Cuvée Saphir

AOP SAUMUR | BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 16€



Bottega Il Vino dei Poeti Prosecco DOCG Brut

VALDOBBIADENE
CONEGLIANO PROSECCO
SUPERIORE DOCG BLANC BRUT
ITALIE
11,5° | 75 CL

Prix au litre : 16€



Bottega White Prosecco Extra Dry

PROSECCO DOC EXTRA DRY
ITALIE
11° | 75 CL

Prix au litre : 19€93

LE JOUR OÙ NICOLAS A CRÉÉ

LA LIVRAISON À DOMICILE

Après avoir inventé la vente du vin en bouteilles en 1822, la maison fondée par Louis Nicolas frappe fort de nouveau en 1840. Cette fois, Nicolas propose le premier service de livraison à domicile. Bien avant les applications mobiles et les livreurs à vélos, il suffisait de faire ses emplettes dans l'une des boutiques, avant d'être livré dans la foulée par un triporteur aux couleurs de la maison. Le service existe toujours près de 180 ans plus tard.



Veuve du Vernay Brut



AOP Mousseux | Brut | 11,5° | 75 CL

Prix au litre : 12€⁶⁷

LE VERRE À CHAMPAGNE ▶

Encore surnommé « flûte », ce verre effilé permet de contempler la remontée des bulles, et surtout d'en éviter la perte trop rapide. Il ne doit pas être trop étriqué au niveau du ventre pour laisser le vin s'ouvrir. Il sert aussi aux autres vins effervescents.



◀ LE VERRE À BOURGOGNE

Avec son aspect ventru et son ouverture resserrée, ce verre concentre les arômes sans les laisser s'échapper. Parfois surnommé « ballon », il est parfait pour les vins nobles tel un bon Pinot noir, les vins blancs, mais aussi les rouges encore jeunes.

QUEL VIN POUR QUEL VERRE ?

Forme, taille, ouverture... En matière de vin, le verre est une affaire sérieuse. Pour tirer le maximum du contenu de votre bouteille, ça commence donc avec un contenant adapté.



◀ LE VERRE À BOURGOGNE GRAND CRU

Les amateurs de crus fameux privilégieront ce très grand verre évasé. Il concentre le bouquet en son fond puis le relâche au niveau du col pour lui permettre d'exprimer tout son fruit. Attention, on dit qu'il a le pouvoir de condamner un petit vin à jamais.



LE VERRE À BORDEAUX ▶

Plus effilé que son cousin bourguignon, ce verre aux airs de tulipe offre une ouverture presque aussi large que son corps. Il permet aux vins de bien s'oxygéner : important avec les Bordeaux connus pour être longs à s'ouvrir.



VERRE INAO

Reconnu par l'Institut National des Appellations d'Origine, ce verre universel réunit tous les paramètres pour déguster tous les vins. Sans être le meilleur exhausteur de saveurs, d'arômes et de goûts, c'est une valeur sûre qu'on retrouve dans tous les bistrotis parisiens.

French Bloom

Le Blanc

VIN EFFERVESCENT
SANS ALCOOL | FRANCE
0,0° | 75 CL

Prix au litre : 38^{€67}

29[€]



Rozès

Special Reserve

AOP PORTO
20° | 75 CL

Prix au litre : 33^{€33}

25[€]





Les portos



Ramos Pinto Adriano Reserva Rouge

AOP PORTO
19,5° | 75 CL

Prix au litre : 30€¹³



Taylor's LBV Coffret 2 verres

2018
AOP PORTO
20° | 75 CL

Prix au litre : 46€⁶⁷



Ramos Pinto Tawny 10 ans d'âge Quinta de Ervamoira

AOP PORTO
20° | 75 CL

Prix au litre : 48€²⁷



Graham's Tawny 10 ans

AOP PORTO
20° | 75 CL

Prix au litre : 48€²⁷

LA DÉGUSTATRICE LA PLUS COOL DE FRANCE

Dans sa vie, Gabrielle Vizzavona n'avait reçu qu'un trophée. C'était à un tournoi de tennis, ils étaient trois à concourir. Mais en 2022, tout a changé : elle s'est vue décerner le prestigieux prix Curnonsky qui récompense le meilleur journaliste viticole de l'année. Rien d'étonnant, quand on jette un œil dans le rétroviseur de cette passionnée... Après un tour du monde viticole, plusieurs années à prêter sa plume au Figaro Vin, elle a contribué à la création d'un magazine spécialisé, anime un podcast, donne des masterclass et officie comme ambassadrice pour Vinexpo Paris. Entre deux dégustations, Gabrielle Vizzavona s'est confiée à Nicolas.

D'où vous est venue cette passion pour le vin ?

Ça a commencé dès l'enfance. Mon grand-père avait eu un vignoble et je crois que cela faisait partie de l'ADN de la famille. Il n'y avait pas de repas sans bouteille ouverte. Petite, j'adorais manger, le plaisir du goût a débuté là. Le vin était un monde interdit, mais je voyais les adultes qui m'entouraient s'en régaler et j'en rêvais. Quand j'en ai goûté pour la première fois, j'avais aux alentours de 10 ans, c'était à Noël. On m'a fait tremper les lèvres dans un Sauternes des années 1940 qui avait une couleur d'ambre très profonde. J'en garde un souvenir impérieux. Mon grand-père avait une approche de collectionneur, il m'a fait découvrir de grands Bordeaux et Bourgogne.

Comment s'est affirmé votre goût du vin, au fil des ans ?

À part mon grand-père, il n'y avait pas de « geek » du vin chez moi. Je n'ai pas hérité de préconceptions estimant qu'un vin était bon et un autre mauvais. J'ai pu laisser libre cours à ma curiosité ! Plus c'est original, plus j'ai envie de déguster. Quand je vais au restaurant, je choisis toujours le vin que je ne connais pas. Mon goût n'est pas pour un pays ou une appellation, mais pour une approche. J'aime les vins de fermiers qui portent l'empreinte du terroir. En cela, j'ai adoré découvrir la Géorgie, où chaque famille fait son propre vin.

Si vous deviez illustrer ce goût, vers quoi iriez-vous ?

J'ai une préférence pour les vins issus d'une viticulture bio-dynamique, sans utilisation de produits chimiques, qui fassent attention aux cycles naturels. En ce moment, j'adore les vins de Chénas et de Régnié, deux crus du Beaujolais pour l'instant plus confidentiels que les autres. Les vins de Philippe Viet, du domaine

de Vernus ou encore de Raphaël Chopin sont mes péchés mignons actuels. Ils sont juteux, minéraux, je pourrais en boire tous les jours ! Mais j'aime aussi les rosés de la Loire, l'appellation Fau-gères me plaît beaucoup, l'AOC Minervois La Livinière, et bien d'autres encore. En général, je recherche des vins de niche.

Comment la passion s'est-elle muée en métier ?

Après un M2 d'économie, j'ai poursuivi des études sur le vin pendant quatre ans. Puis, j'ai cherché à avoir une approche intellectuelle et artistique du vin, par l'écriture, mais aussi via la conférence, que je vois comme une performance. Le vin est le centre névralgique de mes activités, mais elles se déploient autour de plusieurs pôles : j'enseigne, j'anime un podcast, j'écris, je fais des sélections pour des épiceries de luxe, des restaurants, des hôtels, et je prépare en ce moment un livre qui sortira en septembre 2024.

Dans cet univers très masculin, comment avez-vous trouvé votre place ?

Je pense que ma force a été de ne jamais m'excuser d'être là. J'ai beaucoup travaillé pour me sentir en confiance. Le monde du vin est complexe et mobile, on ne peut pas tout savoir, il faut garder de l'humilité. Avant, l'expert se situait comme un « sachant » devant un public de « non-sachants ». Je me souviens d'une dégustation avec un professeur à qui j'avais dit que le vin sentait la cerise, et m'être fait reprendre : « Non, il sent la griotte ! ». J'avais trouvé cela ridicule. J'ai une approche opposée : j'essaie de transmettre, de renforcer l'habileté de mon public. Mon objectif est de donner au consommateur davantage de pouvoir et de confiance envers ses propres goûts plutôt que de lui imposer les miens. ●





CHAMPAGNES

Il ne devrait pas y avoir d'occasions spéciales pour boire du champagne.
Pour autant, les traditions ont du bon. Que ce soit le soir du réveillon de Noël ou celui du 31, les fines bulles sont incontournables. Mais attention, comme avec tout ce qui fait briller les yeux, en matière de champagne, tout ne se vaut pas. Histoire d'allier le délicieux à l'agréable, voici une sélection pour une éruption garantie de plaisir.



À LA RENCONTRE D'UNE ULTIME EXCEPTION EN CHAMPAGNE



Il est l'unique château à bénéficier de l'appellation Champagne en tant que récoltant-manipulant, et possède une parcelle rare connue pour ses cépages à la diversité exceptionnelle. Nicolas vous emmène à la découverte du Château de Bligny, de son histoire et de son vignoble.



Au cœur des paysages verdoyants et vallonnés de la Côte des Bar trône un château. C'est le seul et unique de l'appellation Champagne en tant que récoltant-manipulant. Sorti de terre au XVIII^e siècle sous la volonté du Marquis de Dampierre, le château de Bligny a été pensé pour servir de repère lors des chasses aux loups. À l'époque, il est déjà entouré de vignes, exploitées uniquement pour abreuver son propriétaire. Mais l'an 1870 voit le drame du phylloxéra décimer le vignoble.

Cela aurait pu être la fin des vins du Château de Bligny, mais c'était sans compter sur le Baron de Cachard, qui rachète la propriété en 1907 et s'emploie à replanter patiemment la vigne, celle-là même qui donne encore aujourd'hui naissance au vin de la maison. Mais la grande histoire du Château de Bligny, avec la renommée qu'on lui connaît, ne commence véritablement qu'un siècle plus tard, en 1999.

La famille Rapeneau, installée depuis presque cent ans dans la région, acquiert la propriété pour lui redonner vie. « *Le château s'endormait et ma famille a réveillé l'endroit* », résume Jean-Rémy, membre de la famille Rapeneau, propriétaire du Château. Une dizaine d'années s'écoule, le temps nécessaire à la réhabilitation de la demeure où les trésors historiques sont préservés jusqu'aux moindres détails. Pour en être témoin, il n'y a qu'à passer la porte d'entrée de style Louis XIII, directement issue de l'ancien château féodal, ornée de délicates décorations sculptées de raisins et de pampres.

Le projet de la famille Rapeneau va bien au-delà de l'architecture. Elle ambitionne d'utiliser la totalité de sa future récolte pour élaborer ses propres champagnes, afin de redonner ses

lettres de noblesse à la vigne en même temps qu'à son patrimoine historique. Au terme de cette décennie de rénovation minutieuse, qui voit se développer un tout nouvel outil de production, la Château de Bligny devient alors le seul château récoltant-manipulant de la région.

Installé sur des pentes abruptes, planté sur un sol calcaire kimméridgien et soumis à un climat rigoureux, le vignoble reprend donc vie. La nature y est au centre des préoccupations et le château détient maintenant la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Si les étés sont chauds et les hivers froids et humides, les trente hectares qui entourent la propriété offrent de grands champagnes vifs, équilibrés et minéraux, qui viennent désormais ravir les passionnés partout à travers le monde. ●



CLOS DU CHÂTEAU DE BIGNY, LA PÉPITE DE LA MAISON

Décidément, le Château de Bligny aime collectionner les raretés. En 2004, il a donné naissance à une parcelle sans précédent, qui mêle six cépages différents. Pinot noir, chardonnay et pinot meunier y rencontrent d'autres oubliés que sont l'arbane, le petit meslier et le pinot blanc. Le « Clos du Château » a été planté par la famille Rapeneau avec l'ambitieux projet d'élaborer un seul nectar qui assemble le fruit de toutes ces vignes. En 2013, Le premier millésime issu de cette parcelle hors du commun est né en 2013. « *Un vin vibrant, dont le terroir calcaire se devine aisément. Un brut nature, sans sucre ajouté, pour l'expression des arômes la plus pure qui soit* » confiait alors Jean-Rémy Rapeneau. C'est ce jus qui a été choisi pour la collaboration avec la maison Fabergé, sous le nom de « The Champagne Egg Edition ».



32€50

George Vesselle Grand cru

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 43€33



32€80

Louis Martin Grand cru Bouzy

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 43€73



33€

De Saint-Gall Le Tradition 1er cru

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 44€



33€20

Château de Bligny Grande Réserve

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 44€27



35€70

Nicolas Feuillatte Réserve exclusive

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 47€80



37€90

Vranken Brut Nature

AOP CHAMPAGNE
BRUT NATURE
12° | 75 CL

Prix au litre : 50€53



Nicolas Feuillatte Réserve exclusive Rosé

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 50^{€67}



Ayala Brut majeur

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 52[€]



Besserat de Bellefon Bleu Brut

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 52^{€93}



Château de Bligny Blanc de Blancs

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 55^{€20}



Champagne Piper-Heidsieck Essentiel

AOP CHAMPAGNE
EXTRA-BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 55^{€93}



Nicolas Feuillatte

AOP CHAMPAGNE
EXTRA-BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 58^{€53}

EFFERVESCENCE ET RAFFINEMENT



Voilà bientôt deux siècles que Besserat de Bellefon élabore des champagnes d'exception dans la plus pure tradition française. Nathalie Doucet, Présidente de la Maison, nous parle de cette institution champenoise qui encapsule un savoir-faire unique et une éternelle quête d'excellence.

La Maison fête ses 180 ans cette année, racontez-nous ce qui la rend si singulière ?

La Maison BB célèbre une histoire intimement liée à l'art de vivre à la française. En 1843, Edmond Besserat fonde la maison à Aÿ et souhaite élaborer un vin effervescent raffiné. En 1930, son frère Victor Besserat, 2^e du nom conçoit la célèbre « Cuvée des Moines », un champagne exigeant, avec des bulles 30 % plus fines que celles d'un champagne traditionnel, ce qui donne une mousse soyeuse et crémeuse. Depuis près de deux cents ans, Besserat de Bellefon laisse son empreinte sur les tables et les hauts lieux parisiens, et perpétue une tradition de grande qualité en élaborant des vins réservés au secteur exclusif de la gastronomie, de l'hôtellerie, des cavistes et des épiceries fines.

Trois de vos cuvées sont disponibles chez Nicolas : le Bleu Brut, le Blanc de Blancs et le Rose Brut. Comment les définiriez-vous, et en quoi représentent-elles le savoir-faire unique de la Maison ?

Ces trois cuvées représentent le cœur de gamme de la Maison. L'art de la vinification selon notre Chef de Caves consiste à ne pas soumettre nos vins à la fermentation malolactique. Ils gardent toute leur fraîcheur et l'élégance du fruit, une attaque vive et une meilleure expression des arômes. Ils jouissent ainsi d'un véritable potentiel de vieillissement. C'est également la bulle qui définit Besserat. Fine et légère, visuellement plus jolie, mais surtout plus agréable au palais. Par ailleurs, ces champagnes puisent leur générosité dans une sélection de raisins issus de plus de cinquante crus dont la majorité provient des premiers et grands crus. Les vins de réserve de notre Bleu Brut proviennent d'un assemblage de « réserve perpétuelle » initiée il y a une vingtaine d'années. Notre Blanc de Blancs quant à lui est élaboré à partir des six grands crus de la Champagne : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-Sur-Oger, Oger, Oiry. Avec son nez généreux, notre Rose Brut est quant à lui empreint de douceur et de légèreté.

« C'est la bulle qui définit Besserat. Fine et légère, visuellement plus jolie, mais surtout plus agréable au palais. »

Reconnus dans la gastronomie, les champagnes Besserat de Bellefon sont présents sur plus de 200 tables étoilées. Idéalement, avec quel met accorderiez vous votre Bleu Brut ?

Le Bleu Brut est notre vin signature, gorgé de fruits et d'épices. Ce vin d'une grande énergie convient à de nombreux mets : à l'apéritif avec du saucisson, du fromage, des gougères, des sardines ou sur un plat plus élaboré comme un poulet de Bresse aux morilles ou encore un magret de canard.



Quel est le meilleur moment selon vous, pour ouvrir une bouteille de Besserat de Bellefon ?

Une bouteille de Besserat de Bellefon se partage en toute simplicité lors d'un moment de convivialité comme une partie de pétanque entre amis, le retour d'une escapade en mer ou à la montagne, pour un anniversaire, une fête improvisée... Il n'y a pas un moment BB mais une multitude de moments BB ! ●



BLEU BRUT

Signature intemporelle de la Maison, le Bleu Brut est élaboré selon un processus unique perpétué depuis 1930 qui utilise moins de liqueur de tirage pour une prise de mousse plus légère et aérienne. Gorgé de fruits, d'épices et d'énergie, ce champagne lumineux et cuivré offre une grande profondeur. Composé à partir d'un assemblage de Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir, ce vin gourmand aux notes de chèvrefeuille, noisette et mirabelle se marie particulièrement bien avec un magret de canard fumé et confit d'oignons ou des sardines au yuzu.



**Vranken
Demoiselle
Prestige
Rosé**

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 58^{€67}

CUVÉE
RÉSERVÉE



**Georges Vesselle
Blanc de Noirs
Grand cru**

AOP CHAMPAGNE
EXTRA-BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 58^{€67}



**Vranken
Demoiselle
Tête de cuvée**

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 58^{€67}



**Lanson
Le Black Réserve**

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 62^{€67}



**Besserat
de Bellefon
Rose Brut**

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 63^{€07}



**Pommery
Silver**

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 63^{€07}

CUVÉE
RÉSERVÉE



Gosset Grande Réserve

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 65^{€20}

48^{€90}



Pol Roger Réserve

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 65^{€20}

48^{€90}



Moët & Chandon Réserve Impériale en étui

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 66[€]

49^{€50}



Delamotte Blanc de Blancs

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 70^{€67}

53[€]



Pommery Silver Rosé

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 71^{€33}

CUVÉE
RÉSERVÉE

53^{€50}



Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand cru

AOP CHAMPAGNE
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 74[€]

55^{€50}



Veuve Clicquot Réserve Cuvée en étui

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 74€



Vranken Diamant

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 77€³³



Bollinger Special Cuvée

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 79€⁹³



Pommery Royal Blue Sky

AOP CHAMPAGNE
DEMI-SEC
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 83€⁸⁷



Clos du Château de Bligny Cuvée 6 cépages

AOP CHAMPAGNE
BRUT NATURE
12° | 75 CL

Prix au litre : 89€³³



Ayala Blanc de Blancs

AOP CHAMPAGNE
BRUT | MILLÉSIME 2016
12° | 75 CL

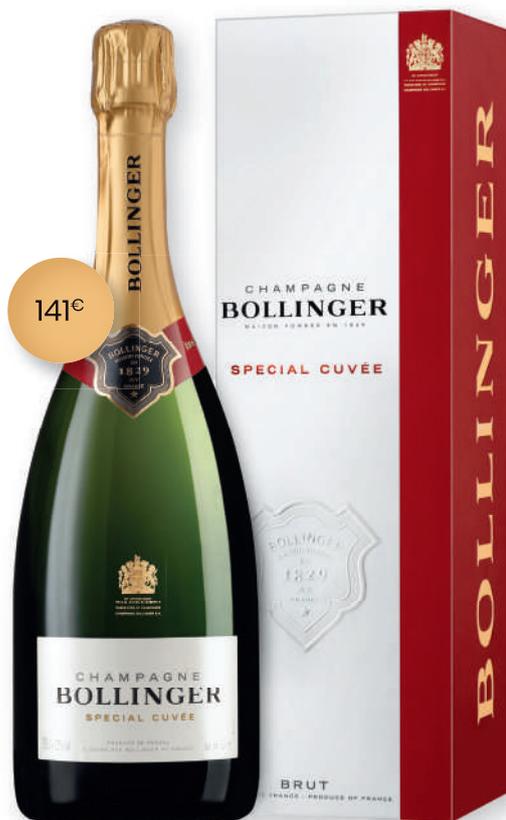
Prix au litre : 90€



Bollinger Rosé

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 105€⁰⁷



141€

Bollinger La Grande Année

AOP CHAMPAGNE
BRUT | MILLÉSIME 2014
12° | 75 CL

Prix au litre : 252€



189€

Bollinger Magnum Special Cuvée

AOP CHAMPAGNE | BRUT
12° | 150 CL

Prix au litre : 94€

Lanson Noble Champagne

AOP CHAMPAGNE
BRUT | MILLÉSIME 2004
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 260€



195€



208€

Pommery Cuvée Louise Brut Nature

AOP CHAMPAGNE
BRUT | MILLÉSIME 2006
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 277€³³



EXIGENCE ET PATIENCE, LES INGRÉDIENTS D'UN GRAND CHAMPAGNE

Créée dans la grande tradition de la Maison Pommery, Cuvée Louise est inspirée de la personnalité haute en couleurs de sa fondatrice, Madame Pommery. Petit portrait d'un champagne élaboré dans les règles de l'art, un souvenir précieux à partager ou à offrir.

Dès 1858, lorsqu'elle reprend les rênes de la société Pommery et Greno, Madame Pommery fonde l'expansion de sa maison sur la création de vins à nul autre pareil. Avec, comme exigence constante, la qualité poussée à l'extrême. Consciente de l'importance de l'origine du raisin pour garantir la qualité de ses vins, elle constitue au fil des années le plus beau vignoble de la Champagne. Près de cent-cinquante ans plus tard, Pommery est plus que jamais à la hauteur de sa réputation et se distingue par ses cuvées de renom, à l'instar de Cuvée Louise 2005. Comme toujours chez Pommery, ce sont les crus assemblés, et non le dosage, qui donnent leurs caractères distinctifs aux vins. Cuvée Louise se compose de trois grands crus issus des meilleures parcelles : Avize et Cramant pour les chardonnays, et Aÿ pour le pinot noir.

Vignes à mi-coteaux, les parcelles du vignoble Cuvée Louise sont sélectionnées pour leur localisation au cœur du terroir, leur comportement au fil des ans et la richesse aromatique de leurs raisins. Répertoire ce vignoble est l'objet d'une

attention particulière tout au long de l'année. Taille d'automne équilibrée pour que le raisin « vienne » bien, ébourgeonnage, palissage d'été plus aéré pour favoriser le « poumon » de la vigne... C'est là tout le travail des personnes qui, avec des gestes centenaires, cultivent ce vignoble comme le plus beau des jardins.

Pour garantir au vin toute sa pureté, les vendanges et le pressurage obéissent à des règles spécifiques très précises. De même en cuverie, la recherche de la pureté est permanente, des moûts jusqu'aux vins clairs. Puis vient le grand moment de l'assemblage, supervisé par Clément Pierlot, le chef de cave Pommery. Cuvée Louise requiert une très longue période de maturation. Avec plus de dix-huit ans de vieillissement, Cuvée Louise sort des sentiers battus, offrant ainsi le temps nécessaire aux grands crus de la Champagne pour devenir un champagne rare, frais et d'une extrême finesse. Telles sont toutes les étapes pour obtenir la quintessence du style Pommery. ●



CUVÉE LOUISE 2005

D'une très grande finesse, ce vin s'ouvre sur des arômes floraux de tilleul et d'aubépine puis sur des notes fruitées de pêche de vigne et de poire. Après quelques secondes, des notes épicées de vanille et de noisettes grillées viennent ajouter de la complexité à ce nez délicat. L'attaque est franche, sans aspérité ni déséquilibre. La finale vient souligner ce vin et y apporter la signature du millésime par une saveur unique : une délicate amertume, pour un champagne tout en élégance.

L'ART NOUVEAU DU CHAMPAGNE

Grand amateur d'art, Paul-François Vranken est passé maître dans celui du champagne. Gourmande et généreuse mais aussi tout en fraîcheur et spontanéité, la cuvée Diamant Vranken est le fruit d'un véritable travail d'orfèvre.



Pierre-Hubert Crozat, Chef de Caves de la Maison Vranken

Depuis plus de quarante-cinq ans, Paul-François Vranken cultive avec une passion certaine les liens qui unissent l'univers du champagne et celui de l'art. Avant de créer l'une des plus grandes maisons de Champagne, ce Wallon d'origine a un temps dirigé une fonderie d'art. Une première vie professionnelle qui a façonné son goût pour l'artisanat, le bel ouvrage, le grand savoir-faire... Des valeurs cardinales que l'on retrouve aujourd'hui dans la maison Vranken, de la façon d'élaborer le champagne jusqu'au design des bouteilles, en passant par les noms de ses cuvées, à l'instar de la prestigieuse cuvée Diamant, née dans les années 2000.

Visionnaire et audacieux, celui que l'on surnomme amicalement PFV a ainsi eu l'idée de créer des bouteilles uniques pour chaque cuvée. Après la bouteille à la forme douce imaginée pour la Cuvée Demoiselle, qui a fait la renommée de la Maison dès 1985, Vranken a créé pour sa Cuvée Diamant une bouteille d'exception

ornée de facettes, qui mêle les volutes de l'Art Nouveau aux lignes droites de l'Art Déco, la rendant reconnaissable au premier coup d'œil. Un flacon bijou qui renferme un joyau de la Champagne.

Chose rare, la majeure partie du vignoble Vranken est constituée de parcelles classées grands et premiers crus, ce qui en fait l'une des seules maisons à produire une grande partie des raisins nécessaires à l'élaboration de ses champagnes. La Cuvée Diamant est fabriquée à partir d'un assemblage méticuleux de chardonnay et de pinot noir provenant exclusivement de ces crus d'exception, sélectionnés par le Chef de Caves Pierre-Hubert Crozat pour leur caractère, leur palette aromatique et leur structure afin d'obtenir un nectar à la robe couleur d'or tout en complexité, élégance et générosité. La cuvée Diamant vieillit dans les caves de la Maison, protégée de la lumière comme au cœur de la roche. ●



CUVÉE DIAMANT BRUT

Composé à parts égales de chardonnay et de pinot noir issus de grands et premiers crus, ce champagne brut se bonifie en cave pendant trois années pour allier fraîcheur, puissance et générosité. Délicatement fruité, doté de senteurs florales et d'une effervescence équilibrée, il laisse ensuite apparaître de gourmands arômes de viennoiserie. Son palais ample et complexe dégage des notes légèrement toastées. Le champagne Diamant est celui des célébrations et des cadeaux. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également la cuisine japonaise, les ceviches ou un plateau de fromages à pâte dure.



208€

Pommery Cuvée Louise

AOP CHAMPAGNE
BRUT | MILLÉSIME 2005
12,5° | 75 CL

Prix au litre : 277€³³



240€

Veuve Clicquot La Grande Dame Coffret Paola Paronetto

AOP CHAMPAGNE
BRUT | MILLÉSIME 2015
12° | 75 CL

Prix au litre : 320€



255€

Gosset Celebris

AOP CHAMPAGNE
BRUT
MILLÉSIME 2012
12° | 75 CL

Prix au litre : 340€



300€

Krug Grande Cuvée

AOP CHAMPAGNE
BRUT
12° | 75 CL

Prix au litre : 400€

LES SERVICES EN CAVES

NICOLAS

Faites faire vos papiers cadeaux directement chez votre caviste.

Henriot



#1 – Souverain – demi-bouteille | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 37,5 CL • Prix au litre : 66^{€67}

#2 – Souverain | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 62[€]

#3 – Blanc de Blancs | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 70^{€13}

LE RENDEZ-VOUS DES AMATEURS DE GRANDES BOUTEILLES

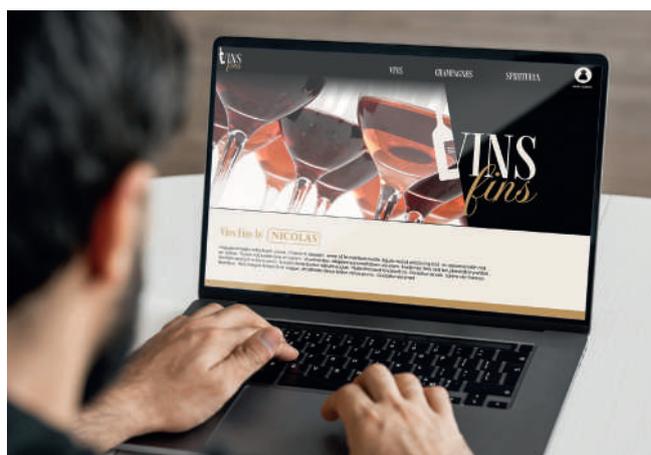


Il y a un an, c'est avec fierté que nous lançons Vins Fins by Nicolas, une plateforme qui s'adresse à tous les amateurs de grands vins, de champagnes et de spiritueux. Sur Vins Fins by Nicolas, nous vous offrons la possibilité d'accéder à des primeurs, à des petites séries prestigieuses et à des cuvées extrêmement rares. Au-delà d'être un précieux livre de cave, Vins Fins by Nicolas est aussi un média pour parfaire sa connaissance du monde œnologique au quotidien.

La maison Nicolas est née en 1822. Cela fait de nous l'une des institutions les plus vieilles dans l'univers du vin en France. Cette longévité exceptionnelle n'est pas qu'une coquetterie. Elle nous permet de jouir d'une relation étroite et historique avec la filière viticole. Nous bénéficions ainsi d'allocations de vins extrêmement rares chez des maisons aussi emblématiques que Romanée Conti, Château Yquem, Bollinger et sa cuvée Vieilles Vignes Françaises, etc. À côté de ces bouteilles patrimoniales, Vins Fins by Nicolas est aussi l'occasion d'accéder à des musts, à des primeurs, et à des bouteilles et millésimes produits en toutes petites séries. Nos clients l'ignorent souvent, mais chez Nicolas, tout n'est pas accessible dans les rayonnages ou sur le site web. Il y a des flacons qui ne s'obtiennent qu'en échangeant avec nos cavistes. Vins Fins by Nicolas se présente donc comme un livre de cave de nos bouteilles de prestige, disponible pour la première fois en consultation libre et publique.

UN MÉDIA POUR ASSOUVIR SA CURIOSITÉ ET APPRENDRE

Second volet de ce projet, nous avons pensé Vins Fins by Nicolas comme une plateforme éditoriale où chacun peut s'enthousiasmer, indépendamment de la profondeur de ses connaissances en la matière. Chaque semaine, nous partons à la rencontre de vignerons, d'experts, de restaurateurs, de journalistes et d'artistes, eux aussi amateurs de grands vins, champagnes et spiritueux. Au gré des interviews et des reportages, ils nous racontent leurs coups de cœur pour des cuvées, des propriétés ou des terroirs ; ils nous ouvrent leur cave personnelle ; ils nous parlent de souvenirs de dégustation qui les ont bouleversés à jamais. Entre anecdotes et conseils, initiations et révélations, Vins Fins by Nicolas est un média convivial pour parfaire son savoir œnologique.



UN CLUB POUR SE RETROUVER

Enfin, troisième aspect de ce projet, nous avons pensé Vins Fins by Nicolas comme un club de membres. Clients fidèles et curieux sont régulièrement invités à des événements estampillés « Vins Fins by Nicolas ». Avec au programme : des dégustations dans des lieux somptueux, des masterclass en public et en ligne, des dîners œnologiques en compagnie de grands sommeliers, des accès à des ventes privées, et même des visites de propriétés.

Vous l'avez compris, le rendez-vous des amateurs de grands vins, champagnes et spiritueux rares, c'est Vins Fins by Nicolas ! ●

Pour découvrir Vins Fins by Nicolas, découvrez quelques articles disséminés dans ce magazine de Noël, et rendez-vous sur vins-fins.com ou scannez le QR code ci-contre :



de Venoge



#1 – **Cordon Bleu** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 55€⁴⁷

Disponible aussi en magnum – AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 150 CL – 81€²⁰ • Prix au litre : 54€¹³

#2 – **Princes – Blanc de Blancs** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 104€⁶⁷

#3 – **Louis XV** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | MILLÉSIME 2014 | 12° | 75 CL • Prix au litre : 300€

MODE D'EMPLOI

OUVRIR UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Boire du champagne c'est chic. L'ouvrir avec la manière, tout en évitant de faire perdre un œil à quelqu'un, ça l'est encore plus.



0

Le dîner de Noël n'étant pas un podium de Formule 1, tout processus d'ouverture d'une bouteille de champagne commence par une heure et demie de repos au frais minimum.

1

Une fois la bouteille déparée de son muselet de fer, on enserre le goulot, on pose fermement le pouce sur le bouchon, et on s'assure que l'on ne braque personne.



2

Le bouchon n'est pas une vis ! On saisit le corps de la bouteille en plaçant sa seconde main dessous. C'est avec celle-ci qu'on va tourner jusqu'à sentir le liège se dégager. On peut doser avec délicatesse, et surtout, le geste est classe.



3

On ne lâche rien ! On tient toujours sa bouteille fermement d'une main et on bloque le bouchon avec l'autre. Il devrait sortir sans violence, laissant place à un « plop » tout en retenu.



4

Le versement doit être lent et régulier. Pour éviter que la mousse ne déborde, on peut servir en deux fois. Et pour se la jouer à fond, on ne remplit pas plus des deux tiers du verre. Mission accomplie !



Taittinger



- #1 – Cuvée Prestige** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 64^{€53}
#2 – Comtes de Champagne – Grands Crus – Blanc de Blancs
AOP CHAMPAGNE | MILLÉSIME 2013 | BRUT | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 308[€]

Deutz



#1 – Brut Classic | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 63€⁹³

#2 – Rosé | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 81€⁸⁷

#3 – Amour de Deutz – Blanc de Blancs | AOP CHAMPAGNE | BRUT | MILLÉSIME 2013

12° | 75 CL • Prix au litre : 253€³³

Dom Pérignon



#1 – Brut Millésimé | AOP CHAMPAGNE | BRUT

MILLÉSIME 2013 | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 366^{€67}

#2 – Rosé | AOP CHAMPAGNE | MILLÉSIME 2009 | BRUT | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 846^{€67}

Louis Roederer



#1 – **Collection** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 78€⁵³

#2 – **Vintage** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | MILLÉSIME 2015 | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 129€³³

#3 – **Rosé** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | MILLÉSIME 2016 | 12° | 75 CL • Prix au litre : 121€³³

#4 – **Magnum – Collection 243** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 150 CL • Prix au litre : 88€

Louis Roederer Cristal Brut



AOP Champagne | Brut | Millésime 2015 | 12,5° | 75 CL

Prix au litre : 480€

Champagnes



#1 – « La Cuvée » | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 64€

Disponible aussi en magnum – AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 150 CL – 96€⁶⁰ • Prix au litre : 64€⁴⁰

#2 – Ultra Brut | AOP CHAMPAGNE | BRUT NATURE | 12° | 75 CL • Prix au litre : 82€⁶⁷

#3 – Brut Millésimé 2012 | AOP CHAMPAGNE | BRUT | MILLÉSIME 2012 | 12° | 75 CL • Prix au litre : 86€

Laurent-Perrier



#4 – Cuvée Rosé | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 118^{€67}

Disponible aussi en magnum – AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 150 CL – 198[€] • Prix au litre : 132[€]

#5 – Blanc de Blancs Brut Nature | AOP CHAMPAGNE | BRUT NATURE | 12° | 75 CL • Prix au litre : 156[€]

#6 – Grand Siècle Itération N°25 | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 339^{€33}

DE L'ART DÉLICAT DU DOSAGE

Sujet de nombreuses idées préconçues, le dosage du champagne fait fantasmer les amateurs éclairés de fines bulles. Guillaume Roffiaen, Chef de Caves de Champagne Nicolas Feuillatte, coupe court au débat et explique pourquoi le dosage, c'est tout sauf du sucre !



Qu'est-ce que le dosage ?

Si l'on devait donner une définition simple du dosage du champagne, ce pourrait être résumé en quelques lignes : il s'agit de l'étape finale de l'assemblage qui intervient après le dégorgement, ou l'expulsion du dépôt de lies. C'est le moment où le vin est remis directement au contact de l'air ambiant pour la première fois depuis de longs mois (quatre ans de vieillissement en cave à minima pour le Réserve Exclusive Brut). Cette ultime intervention œnologique consiste en l'ajout d'une liqueur d'expédition, aussi connue sous le nom de liqueur de dosage, fruit d'un subtil mélange entre des vins de réserve et du sucre. Elle est fondamentale pour donner la touche ultime

à la cuvée. Chaque champagne dispose de sa propre liqueur, issue d'un travail précis et spécifique, afin d'adapter la quantité de sucre nécessaire.

Quels sont les attributs du dosage ?

L'assemblage parfait n'existe pas ! Quelques imperfections, minimes, peuvent être compensées, adoucies voire intégrées grâce à l'élevage sur lattes après la prise de mousse. Toutefois, certaines peuvent subsister et ne pas être totalement en ligne avec l'ADN de la cuvée concernée. Dès lors, il ne reste que l'adjonction de la liqueur de dosage pour repositionner la cuvée au cœur de sa cible. Le premier rôle de cette liqueur est précisément celui du sucre : il va permettre d'équilibrer la perception de la fraîcheur de chaque champagne. Il agit comme facteur d'assouplissement de l'acidité, afin que le champagne ne soit pas perçu comme agressif ou a contrario trop pataud. C'est bien là son seul et unique rôle. L'origine ou la typicité du sucre (canne ou betterave) n'a pas d'impact étant donné le haut niveau de raffinage. Tous les autres paramètres se travaillent grâce aux vins qui sont choisis pour fondre le sucre en liqueur.

Quels vins utilisez-vous ?

Notre approvisionnement en raisins vient d'une communauté de plus de cinq mille vignerons-adhérents répartis sur l'ensemble de l'Appellation. C'est une formidable mosaïque de sols et de territoires ! Nous avons ainsi à notre disposition une bibliothèque quasi-infinie de vins provenant de presque tous les crus de la Champagne, sur les trois cépages que sont le pinot noir, le chardonnay et le meunier. Nous préservons dans une cuverie dédiée des matrices issues de plusieurs années, de stylistiques différentes, sélectionnés à partir de jus séparés qualitativement très en amont, au stade du moût, donc identifiés dès la vendange ! Cette palette exceptionnelle nous permet d'agir sur la puissance, l'aromatique, la texture, la profondeur, la densité, la finesse, la minéralité, l'allonge... Autant de dimensions sur lesquelles le sucre est tout simplement impuissant. La liqueur de dosage, c'est donc avant tout du vin – et non du sucre !

C'est donc du sur-mesure ?

La liqueur de dosage représente moins de 1 % dans une bouteille de format champenois traditionnel de 75 cl. C'est presque de l'assaisonnement, les quelques tours de moulin de poivre au moulin que le Chef va donner à son plat avant de le servir. Et pourtant, la contribution du vin qui la compose est primordiale. Chaque champagne, chaque format et chaque lot par cuvée est soumis à des essais de dosage répétés. Le vin est un matériau vivant, il est nécessaire de réviser le dosage, la liqueur dans son ensemble, une à deux fois par an, car son profil peut évoluer.



Pourquoi le dosage tend à baisser depuis quelques décennies en Champagne ?

Depuis trente-cinq ans, la date moyenne d'ouverture des vendanges (lissée sur dix ans) a été avancée de vingt-huit jours. Les raisins mûrent désormais au cours de périodes d'ensoleillement plus importantes et sous des températures plus hautes en moyenne. Ceci impacte grandement le niveau initial d'acidité et donc, l'équilibre final qui en résultera après vinification. Ainsi, les vins d'aujourd'hui ont moins besoin d'être accompagnés en sucre que ceux d'hier. C'est l'une des conséquences du changement climatique. Ensuite, cela tient à la précision de l'œnologie moderne, l'amélioration des équipements tout au long des étapes d'élaboration. Elles contribuent à ce que nos vins soient plus précis, plus aboutis et mieux maîtrisés qu'il y a cinquante, trente ou même quinze ans.

Y-a-t-il un effet de mode vers des vins peu dosés ?

Cela tient plus à l'évolution des modes de consommation : le champagne de nos grands-mères, très sucré, était consommé



au dessert, quand nous le préférons désormais frais à l'apéritif. Et à l'éducation des consommateurs, qui, avec le temps, ont accru leur compréhension des vins et leur sensibilité. Ils sont globalement plus à même d'identifier et de faire connaître leurs goûts en matière de champagnes. Il serait assez présomptueux de juger le « dosage » d'une cuvée de champagne uniquement sur l'impression de sucrosité que ce vin laisse paraître.

Quelle question vous agace le plus ?

Le dosage fascine. De nombreux journalistes et prescripteurs m'interrogent sur le sujet. Mais il fait partie de la magie de mon métier d'œnologue et de Chef de Caves. Voilà pourquoi, au risque de me lancer dans des considérations trop longues et trop techniques, je préfère rester énigmatique et répondre : « Quel est le dosage ? Le juste nécessaire ! » ●



Barons de Rothschild



#1 – Cuvée Concordia | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 72€⁶⁷

#2 – Blanc de Blancs | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 109€³³

Malard



#1 – **Premier cru** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 42€¹³

#2 – **Premier cru – Rosé** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 50€¹³

#3 – **Grand cru – Blanc de Blancs** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 50€¹³

#4 – **Grand cru – Blanc de Noirs** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 50€¹³

#5 – **Millésimé** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | MILLÉSIME 2015 | 12° | 75 CL • Prix au litre : 50€⁴⁰

Champagnes



#1 – **Seconde Peau** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 85^{€33}

#2 – **Seconde Peau – Rosé** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 126^{€67}

#3 – **Seconde Peau – Blanc de Blancs** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 126^{€67}

Ruinart



#4 – Caisse Bois Duo | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12,5° | 2 X 75 CL • Prix au litre : 96^{€67}

#5 – Dom Ruinart – Blanc de Blancs | AOP CHAMPAGNE | EXTRA-BRUT

MILLÉSIME 2010 | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 360[€]

#6 – Cave Urbaine – Brut, Blanc de Blancs et Rosé

AOP CHAMPAGNE | EXTRA-BRUT | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 131^{€56}

LA BULLE DANS LE VISEUR



Article initialement publié sur notre site **Vins-Fins.com by Nicolas**,
où nous proposons chaque mois une sélection d'articles produits par nos soins.

Gérard Liger-Belair, auteur de l'ouvrage *Un monde de bulles, le champagne ou la science de l'effervescence ne se prédestinait pas franchement à une carrière dans le vin. Alors qu'il est un jeune physicien spécialisé dans l'océanographie, un accident de plongée change sa destinée à 25 ans. Il ne peut plus descendre explorer les fonds marins, et décide de changer de voie... En s'orientant vers d'autres liquides : les vins pétillants.*

Avant votre accident, étiez-vous déjà un mordru de vins et champagnes ?

Absolument pas ! J'ai abordé le sujet en tant que physicien, en m'intéressant aux processus physico-chimiques liés à l'effervescence. Depuis la formation des bulles, en passant par leur ascension, jusqu'à l'éclatement. Autant d'aspects qui n'avaient pas du tout été fouillés jusque-là et qu'on peut désormais visualiser grâce à nos outils. L'approche des œnologues était purement empirique, c'était le nez qui comptait, pas la chimie. Ma méthode n'est pas du tout celle du séraïl ! Mais je me suis pris au jeu, je me suis mis à déguster petit à petit.

Comment savoir si un champagne est bon à faire vieillir ?

On ne sait pas donner le temps de vieillissement parfait pour chaque type de vin pétillant. Mais grâce à nos recherches, on sait un peu mieux à quoi s'attendre en matière d'effervescence au fil de la garde. On a compris que les bouteilles perdaient beaucoup de gaz carbonique avec les années et que les bulles étaient moins nombreuses et plus fines. Mais tout dépend du type de capsule et de bouchon utilisés... On cherche encore à définir la meilleure équation pour faire vieillir chaque vin pétillant. En revanche, on a découvert le rôle précis joué par la bulle, que l'on ignorait auparavant : en remontant, elle attrape les arômes du vin et les libère à la surface en explosant.

Le verre choisi a un impact sur la bulle : le scientifique que vous êtes a-t-il un avis sur le contenant idéal ?

L'approche scientifique des bulles a permis de répondre à cela. Dans les années 1980, on buvait le champagne en coupe, avant que la flûte ne soit en vogue. Maintenant, on sait que ni l'un ni l'autre ne sont idéaux ! L'étroitesse de la flûte fait faire un long trajet à la bulle, pendant lequel elle grossit, ce qui entraîne le phénomène de piqûre carbonique. La coupe, elle, est

trop évasée. Les bulles gardent leur finesse, mais le contenant évente le champagne. Aujourd'hui, on recommande un verre à vin avec un volume généreux pour garder le côté crémeux des petites bulles et retenir les arômes.

Certains vins qui vieillissent perdent donc leurs bulles... Sont-ils toujours agréables à boire ?

Il arrive que le vin ait perdu toutes ses bulles en vieillissant. On considère alors qu'il est en fin de vie, qu'on a trop attendu, car le gaz carbonique a un impact important sur la perception gustative. Mais ce vin a toujours une histoire à raconter. C'est une question de goût, on peut perdre la dimension gazeuse et avoir un produit qui reste agréable. ●



À LIRE : *Un monde de bulles - Le champagne ou la science de l'effervescence* de Gérard Liger-Belair est disponible sur le site des éditions Ellipses.

Sélection e.Nicolas



#1 – **Brut** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 29€²⁰

#2 – **Rosé** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 31€³³

Perrier-Jouët



#1 – **Grand Brut** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 74^{€53}

#2 – **Blanc de Blancs** | AOP CHAMPAGNE | BRUT | 12° | 75 CL • Prix au litre : 105^{€07}

#3 – **Belle Époque Brut – Étui Cocoon** | AOP CHAMPAGNE | BRUT

MILLÉSIME 2014 | 12,5° | 75 CL • Prix au litre : 328[€]

Canard-Duchêne

Cuvée Léonie

AOP Champagne | Brut | 12° | 75 CL | Prix au litre : 46^{€53}



Disponible aussi en magnum | 150 CL – 71[€] • Prix au litre : 47^{€33}

et en demi-bouteille | 37,5 CL – 20^{€90} • Prix au litre : 55^{€73}

Nicolas



#1 – Première Cuvée | AOP CHAMPAGNE | 12° | 75 CL • Prix au litre : 49€20

#2 – Blanc de Blancs | AOP CHAMPAGNE | 12° | 75 CL • Prix au litre : 52€

#3 – Première Cuvée – Rosé | AOP CHAMPAGNE | 12° | 75 CL • Prix au litre : 55€07

#4 – Bio Brut Nature | AOP CHAMPAGNE | BRUT NATURE

MILLÉSIME 2017 | 12° | 75 CL • Prix au litre : 62€

Nicolas

Blanc de Blancs

Grand cru 2002



AOP Champagne | Extra-Brut | Millésime 2002

12° | 75 CL | Prix au litre : 144€



ALCOOLS BLANCS

En matière de spiritueux, les meilleures bouteilles n'arborent pas toutes des teintes foncées. Derrière les liquides translucides se dissimule parfois un art de la distillation qui se mesure en siècles. Les flacons de vodka, gin et autres eaux-de-vie de fruits, d'herbes ou de baies renferment des nectars qui ne demandent qu'à faire exploser vos papilles ou à se marier avec d'autres liquides pour réaliser des cocktails mémorables.



ST-GERMAIN

LA LIQUEUR



FRANÇAISE

Réalisée à partir de fleurs de sureau fraîches, la liqueur St-Germain possède un goût unique, sublimé par une bouteille aux courbes Art Déco identifiable en un clin d'œil. Retour sur l'histoire francophile de la boisson fétiche des bartenders.

L'amour de la France et des spiritueux coule dans les veines de la famille Cooper depuis plusieurs générations. Petit-fils du créateur de la liqueur Chambord, l'Américain Rob Cooper a élaboré la liqueur St-Germain en 2007 à partir de fleurs de sureau fraîches. Il l'a baptisée ainsi en hommage au mythique quartier parisien Saint-Germain-des-Prés, point de rencontre favori de la crème des intellectuels et artistes des Années Folles, de Zelda et Francis Scott Fitzgerald à Pablo Picasso, en passant par Ernest Hemingway. Fasciné par ce pan de l'Histoire et son esthétique si singulière, le distillateur a voulu proposer son délicat nectar dans un flacon à l'élégance et au raffinement vintage « à la française ». Dessinée en référence au Paris des années 1920 et à l'épanouissement du style Art Déco, cette bouteille toute en courbes et dorures ne passe pas inaperçue. Au verre à facettes s'ajoutent de fines étiquettes bleu nuit ornées de lettres d'or. Si un sceau circulaire décore le bouchon avec une classe toute citadine, une petite bicyclette imprimée en haut de l'étiquette rappelle l'origine champêtre d'une matière première jadis récoltée à vélo pour protéger l'intégrité des fleurs et de leur parfum.

« En se réappropriant et en bonifiant ces savoir-faire régionaux, St-Germain a remis la fleur de sureau fraîche au centre de l'art de vivre à la française et de la mixologie internationale. »

Pendant des années, le sureau est resté l'apanage de pratiques locales et de secrets de famille, parfois transcendés par l'instinct de grands chefs, proches des plantes et de la nature, comme Michel Bras. En se réappropriant et en bonifiant ces savoir-faire régionaux, St-Germain a remis cette plante au centre de l'art de vivre à la française et de la mixologie internationale. Petit à petit, la liqueur St-Germain s'est invitée dans les recettes de cocktails les plus connus, à l'instar du Spritz. Le cocktail d'origine vénitienne échange volontiers son amertume contre la fraîcheur de St-Germain, qui apporte un délicieux twist floral.

Pour saisir la quintessence de ces fleurs sauvages et préserver leur nectar sans agent de conservation, il faut suivre un processus de production ne tolérant aucun retard ni approximation. Le plus grand soin doit d'abord être porté à la cueillette, forcément manuelle, lors d'une récolte effectuée à la fin du printemps. Fragiles et évanescentes, les fleurs de sureau doivent ensuite être travaillées le jour même. En tout, il faut presque un millier de fleurs pour une bouteille de 70 cl ! On comprend alors d'autant mieux Rob Cooper : l'élixir obtenu après un travail si minutieux mérite bien le plus beau des écrins. ●



LE RENOUEAU DU SPRITZ

Grâce à ses notes gourmandes de fleurs, de fruits exotiques et d'agrumes, la liqueur St-Germain s'est imposée en quelques années comme un incontournable du bartending. Au point de devenir l'élément clef d'innombrables cocktails, parmi lesquels le fameux St-Germain Spritz, qui marie des fragrances printanières et estivales. Pour le réaliser, rien de plus simple.

Dans un verre rempli de glace, versez :

- 4 cl de liqueur St-Germain
- 6 cl de Prosecco
- 6 cl d'eau gazeuse
- Exprimez et garnir avec un zeste de citron pour finaliser votre cocktail.



Les liqueurs



29€

Alexander

GRAPPA BIANCA
ITALIE
38° | 70 CL

Prix au litre : 41€⁴³



29€

Domaine Pinnacle Cidre de glace

LIQUEUR
CANADA
12° | 37,5 CL

Prix au litre : 77€³³



34€⁴⁰

Liqueur St-Germain

LIQUEUR DE FLEURS
DE SUREAU
FRANCE
20° | 50 CL

Prix au litre : 68€⁸⁰



39€⁹⁰

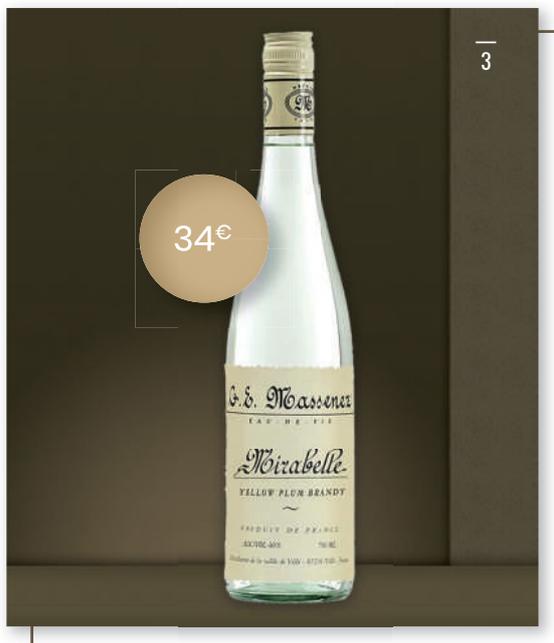
Italicus

LIQUEUR DE BERGAMOTTE
ITALIE
20° | 70 CL

Prix au litre : 57€

G.E. Massenez

Eaux-de-vie de fruit



#1 – Kirsch vieux – Vieille réserve personnelle | FRANCE | 40° | 35 CL • Prix au litre : 59^{€14}

#2 – Poire Williams – Vieille réserve personnelle | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 42^{€57}

#3 – Mirabelle – Vieille réserve personnelle | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 48^{€57}

#4 – Poire Williams – Poire prisonnière sous étui | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 63^{€71}

Téquilas 1800



#1 – 1800 Silver Blanco

TÉQUILA – MEXIQUE
38° | 70 CL

Prix au litre : 57^{€14}

#2 – 1800 Reposado

TÉQUILA – MEXIQUE
38° | 70 CL

Prix au litre : 60[€]

Tequila Patrón Silver Édition limitée Coffret Métal



TÉQUILA – MEXIQUE
40° | 70 CL

Prix au litre : 90[€]



Les apéritifs



19^{€90}

Noilly Prat Original Dry

VERMOUTH
(APÉRITIF À BASE DE VIN)
FRANCE
18° | 75 CL

Prix au litre : 26^{€53}



19^{€90}

Noilly Prat Rouge

VERMOUTH
(APÉRITIF À BASE DE VIN)
FRANCE
16° | 75 CL

Prix au litre : 26^{€53}



19^{€90}

Noilly Prat Ambré

VERMOUTH
(APÉRITIF À BASE DE VIN)
FRANCE
16° | 75 CL

Prix au litre : 26^{€53}



22^{€90}

Wakaze The Classic

SAKÉ
FRANCE
13° | 75 CL

Prix au litre : 30^{€53}



À LA DÉCOUVERTE DU PREMIER VERMOUTH FRANÇAIS



Installé à Marseillan depuis le milieu des années 1850, il est sans conteste le premier vermouth français. Retour sur l'histoire épicée et voyageuse de Noilly Prat, dans les coulisses de la maison bicentenaire.



Eric Tourain, Maître de Chai de Noilly Prat

À quelques encablures de la Méditerranée, sur les rives du Bassin de Thau, des centaines de fûts patientent dans un chai hors du commun : ils sont exposés en plein air, dans une immense cour. L'image a de quoi surprendre et n'est pas sans rappeler les caves de vieillissement viticoles, à l'exception près qu'ici, tout se passe au grand jour. Bienvenue dans l'Enclos de la maison Noilly Prat, à l'endroit même où est élaboré le premier vermouth français.

Son histoire débute il y a plus de deux siècles, à Lyon, en 1813. Le commerce de Joseph Noilly n'est alors qu'un négoce de vins et spiritueux. C'est une trentaine d'années plus tard que ce dernier décide d'explorer la piste du vin aromatisé, et plus précisément celle du vermouth, un célèbre apéritif d'origine italienne, né dans la région du Piémont. Durant les années 1850, après un passage par Marseille, les vermouths Noilly Prat se relocalisent à Marseillan dans le Languedoc, profitant de la douceur du climat, de l'ensoleillement exceptionnel de la région et de la proximité des vignobles locaux. Des conditions idéales pour la création du chai qui verra grandir les vins aromatisés en prenant soin de suivre la recette originale transmise de génération en génération.

Pour Noilly Prat Original Dry, une sélection de vins blancs secs est assemblée avec de l'alcool neutre. Ces vins seront ensuite élevés pendant douze mois en fûts à l'extérieur dans un chai à ciel ouvert unique au monde. Dans le même temps, les vins doux vieillissent aussi douze mois dans le chai des Mistelles, avant de passer à l'étape suivante, celle de l'aromatisation. Une vingtaine de plantes savamment choisies à travers le monde leur sont alors ajoutées. La coriandre du Maroc rencontre la camomille romaine, qui se mêle à la noix de muscade d'Indonésie et bien sûr à l'absinthe, indispensable à l'élaboration de tout vermouth. La macération, qui permet aux herbes d'infuser les liquides, dure trois semaines. Mais le processus ne s'arrête pas là. Le maître de chai Eric Tourain prend la relève en remuant le contenu des foudres avec un grand fouet pendant vingt-et-un jours. Ce que l'on découvre au terme de cette longue et précise mécanique, c'est un liquide filtré à froid, prêt à être dégusté.

Au-delà du produit historique, la maison Noilly Prat se présente comme un endroit de découvertes et de partage. Les coulisses de l'élaboration du célèbre vermouth sont ouvertes au public, au fil d'un parcours de visite qui a récemment été repensé. Le chai de Mistelles, l'Enclos, la Salle des Secrets et finalement le bar à cocktails vous y attendent. En 2022, la maison a même été classée dans le top 100 des meilleures offres œnotouristiques françaises. ●

Aux lecteurs de cet article, la maison offre un accès privilégié, avec le code promotionnel « NICOLAS ». Toutes les informations sur les visites de la Maison Noilly Prat, à Marseillan via le QR code ci-contre :



« La coriandre du Maroc rencontre la camomille romaine, qui se mêle à la noix de muscade d'Indonésie et bien sûr à l'absinthe. »



LE PLEIN D'ÉPICES

Le Noilly Prat Original Dry prend naissance dans un vin blanc auquel s'allie le savoir-faire du maître de chai Eric Tourain. La recette garde une certaine part de mystère mais on sait qu'elle est le fruit d'un savoureux mélange de vingt herbes et épices venues du monde entier. Ce vermouth dévoile un nez poivré. On lui trouve trois variantes. Tout d'abord l'Extra dry où s'expriment la camomille et la gentiane. Ensuite l'Ambré aux saveurs de vanille et d'écorce d'orange amère, qui accueille des boutons de rose et de la coriandre du Maroc, de la cannelle directement venue du Sri Lanka et de la cardamome d'Inde. Enfin le Rouge laisse pour sa part deviner des notes exotiques de safran. Il réunit l'infusion de 29 herbes, dont des fèves de cacao du Venezuela, de l'écorce de quinquina d'Equateur, des clous de girofle de Madagascar. Un vrai voyage !



25€50

Wakaze Yuzu Saké

SAKÉ
FRANCE
13° | 75 CL

Prix au litre : 34€



40€

Wakaze Iconique Thierry Marx

SAKÉ
FRANCE
13° | 75 CL

Prix au litre : 53€33



Gabriel Boudier Gin de bourgogne

Bourgeon de cassis

GIN – FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 42€71





Les gins

135° East Hyogo



37€70

DRY GIN
JAPON
42° | 70 CL

Prix au litre : 53€86

Citadelle Coffret 1 verre



39€90

GIN
FRANCE
44° | 70 CL

Prix au litre : 57€

Gin Engine Bio Coffret 2 verres



44€50

GIN
ITALIE
42° | 50 CL

Prix au litre : 89€



Monkey 47

48€30

DRY GIN
ALLEMAGNE
FORÊT NOIRE
47° | 50 CL

Prix au litre : 96€60





Anaë

GIN
FRANCE – CHARENTE
43° | 70 CL

Prix au litre : 66€43



44°N Comte de Grasse

GIN
FRANCE
44° | 50 CL

Prix au litre : 162€

Hendrick's

Coffret avec jigger

GIN – ÉCOSSE
41,40° | 70 CL

Prix au litre : 63€29



The Botanist Coffret avec verre



Gin | Écosse – Islay | 46° | 70 CL

Prix au litre : 70^{€57}

PAR AMOUR DE L'AMER

Alors qu'il est aujourd'hui devenu l'un des cocktails préférés au monde, retour en chiffres et en anecdotes sur l'histoire mouvementée du gin tonic, d'hier à aujourd'hui.



MÉDICAMENT

L'histoire du gin commence en pharmacie. Certains placent sa genèse au XI^e siècle, chez des moines italiens. D'autres estiment que ce n'est qu'au XIII^e siècle que l'on commence à s'en servir sous forme d'élixir. En distillant la baie, on obtient un produit utilisé pour aider les malades atteints de la goutte, de maux digestifs ou encore pour prévenir la peste noire.



« GENEPER »

C'est la date de création du premier *geneper*. La recette a été retrouvée dans le manuscrit d'un riche marchand venu des Pays-Bas.



« DUTCH COURAGE »

À l'époque de la guerre de Quatre-Vingts Ans, des troupes anglaises sont envoyées aux Pays-Bas, où circule une boisson à base de baies de genièvre et de distillat d'orge, sous prétexte médical. Les soldats anglais y goûtent, l'apprécient et la ramènent chez eux. Ils en boivent avant les combats et la baptisent alors *Dutch Courage*. C'est aujourd'hui le nom d'une marque de gin.

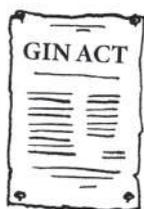
FOLIE DU GIN

En Angleterre, le XVII^e siècle est marqué par une épidémie de gin. N'importe qui a le droit d'en distiller chez soi et d'en vendre. Londres compte plus de 7 000 points de vente dans les années 1730. On parle de *Gin Craze*, traduit par la « folie du gin ». L'alcool est baptisé *The mother's ruin*, notamment parce qu'il était réputé



pour rendre stérile. Il est totalement artisanal, particulièrement fort et si largement consommé qu'il occasionne de nombreux problèmes de santé publique.

GIN ACT



Au milieu du XVII^e siècle est votée une loi réduisant drastiquement la circulation de cette boisson en Angleterre. On ne peut plus en vendre qu'en s'acquittant d'une taxe, et le prix du gin grimpe pour calmer sa consommation.



QUININE

Au XIX^e siècle, les marins consomment de la quinine, connue pour ses propriétés protectrices contre la malaria. Mais son goût très amer la rend difficile à consommer. Alors, elle est mélangée à du gin, ce qui permet de l'adoucir. Le gin tonic est né.



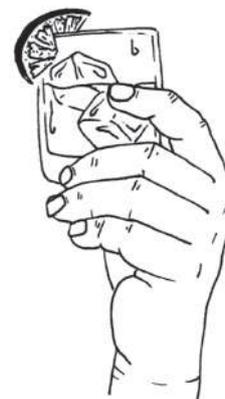
DR NO

Au départ très populaire, le gin tonic va prendre l'image d'une boisson sophistiquée, notamment grâce à la littérature. Dans *Dr. No* paru en 1958, Ian Fleming raconte comment son élégant héros James Bond commande au bar un gin tonic. Une scène mythique.

2



Il existe deux grandes façons de faire du gin aujourd'hui. Le *compound* est un gin simplement aromatisé, le *distilled* est un gin redistillé après avoir été aromatisé.



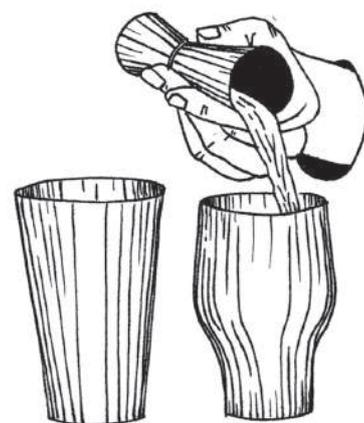
3

Il faut respecter trois règles obligatoires pour faire un gin : il doit faire au moins 37,5 % d'alcool, il doit venir d'un alcool neutre agricole, et la baie de genièvre doit dominer au goût.

+300

ÉPICES

C'est le nombre de marques françaises de gin qu'on trouve aujourd'hui sur le marché. Chaque référence a un goût bien particulier, en fonction des choix d'aromates et d'épices qui viennent aromatiser l'alcool neutre.



5

C'est la quantité de centilitres de gin à mettre dans votre verre. À compléter de 15 centilitres de tonic pour un cocktail équilibré.

Rhums Trois Rivières



#1 – Rhum blanc agricole | RHUM – AOP MARTINIQUE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 31^{€07}

#2 – VSOP | RHUM – AOP MARTINIQUE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 82^{€29}



28€50



Vodka Stoli Sans gluten

VODKA – LETTONIE
40° | 70 CL

Prix au litre : 40€71

39€90



Pyla des vignes

VODKA
FRANCE
40° | 50 CL

Prix au litre : 57€

59€



Mamont Coffret Thé Dammann

VODKA
SIBÉRIE – RUSSIE
40° | 70 CL

Prix au litre : 84€29



ET ALORS, ON OFFRE QUOI POUR NOËL ?



Au moment des fêtes de Noël, le choix des cadeaux à offrir est souvent un véritable casse-tête. Voilà pourquoi il vaut mieux se concentrer sur une valeur sûre qui ne déçoit jamais : la bonne bouteille. Mais encore faut-il savoir la choisir. Pour réussir à trouver de quoi faire plaisir à ses proches tout en bousculant un peu leurs habitudes, nous avons demandé à Amalia-Mirela Les, gérante de la cave Nicolas à Noisy-le-Roi dans les Yvelines, de nous suggérer quelques idées de spiritueux qui feront des heureux au moment de déballer les cadeaux.

À VOTRE PETIT FRÈRE HABITUÉ AUX TEQUILAS DES SOIRÉES ÉTUDIANTES



« Je recommande cette tequila Herradura plata pour sa renommée mondiale mais surtout pour ses qualités gustatives exceptionnelles. Elle a des notes florales, d'agrumes et d'agave, et un goût doux et rafraîchissant qui plaît beaucoup aux amateurs. C'est d'ailleurs pour ça qu'elle a reçu de nombreuses récompenses internationales qui lui permettent d'être classée dans la catégorie des tequilas prestigieuses. On peut la déguster seule mais aussi en cocktails, comme la Margarita que j'adore ! »

— **Tequila Herradura plata : 47,10 euros**

À VOTRE ONCLE QUI AIME LE WHISKY MAIS N'Y CONNAÎT RIEN



« Je lui offrirais du Bunnahabhain Stùireadair, qui est une version vieillie en fûts de sherry du whisky Bunnahabhain. Il conserve un caractère non tourbé tout en ajoutant des notes marines. Je trouve que c'est un whisky crémeux, rond, huileux avec des saveurs de caramel, de noix, de fruits secs et d'épices légères. Tout ça crée un mélange caractéristique de douceur côtière avec une touche saline et iodée conjugée à la richesse du sherry. C'est parfait pour Noël. »

— **Whisky Bunnahabhain Stùireadair : 58,50 euros**

À CE COUSIN BRANCHÉ QUI AIME LES WEEK-ENDS EXPRESS ENTRE ROME ET LONDRES



« Je conseille ce gin 100 % italien. D'abord parce que son packaging original en fait un excellent choix pour offrir en cadeau. Mais aussi parce qu'il est fabriqué uniquement avec des ingrédients bio. Au palais, on sent d'abord des notes acidulées de citron, suivies par des nuances végétales de sauge et de genièvre qui donnent une sensation de fraîcheur. Ce gin respecte la tradition du London dry gin en évitant tout ajout d'arôme, de colorant ou de sucre après la distillation. Pour

une dégustation optimale, je conseille de l'allonger avec une Rose Lemonade de Fentimans et un zeste de citron. »

— **Gin Engine : 41,50 euros**

À VOTRE AMIE QUI NE CONNAÎT QUE LE RHUM DES MOJITOS



« Là, mon choix se porterait sur le rhum Santa Teresa 1796, élaboré grâce à la méthode d'élevage *solera*. Ce vieux *rum* du Venezuela est le résultat d'un assemblage de rhums vieillissés pendant quatre à trente-cinq ans. Il offre une expérience gustative très complexe avec des notes de jus de canne, de noix de coco et de miel, parfaitement équilibrée avec des arômes de chocolat, de café et de fruits exotiques. On remarque aussi

des nuances boisées et légèrement fumées qui complètent le tout. Pour bien en profiter, je recommande de le savourer *on the rocks*. »

— **Rhum Santa Teresa : 66,50 euros**

À VOTRE TANTE ÉCOLO QUI AIME LE MADE IN FRANCE



« Bellevoye est un whisky français qui reflète bien l'essor de cette industrie chez nous. C'est un whisky artisanal composé à 100 % d'ingrédients français. Il se démarque par son triple malt issu de l'assemblage de trois single malts différents. Vieilli pendant trois à huit ans en fûts de chêne, il développe une richesse unique grâce à une finition de six mois en fûts de Sauternes. Ses arômes sont subtils et ronds et offrent

une expérience gourmande, avec des notes épicées et mielleuses ainsi que des accents d'abricots secs et de fruits jaunes mûrs. »

— **Whisky Bellevoye finition sauterne : 49,90 euros**



ALCOOLS BRUNS

Dans la vie, on échappe difficilement à certaines traditions. Le digestif qui clôt les grands repas n'est pas la plus désagréable d'entre elles. Les whisky, cognac, rhum et autres calvados et armagnac que vous retrouverez dans les pages suivantes sont le fruit d'un savoir-faire unique, souvent transmis entre générations. Offrir une bouteille d'un de ces spiritueux d'exception à Noël ou en faire découvrir le contenant, c'est aussi là une forme de transmission.





Les whiskies



Goalong 5 fûts

SINGLE MALT WHISKEY
CHINE
48° | 70 CL

Prix au litre : 112€⁸⁸



Hwayo X. Premium

SINGLE GRAIN
CORÉE DU SUD
41° | 50 CL

Prix au litre : 108€



Copper Dog Coffret 1 dipper

BLENDED
ÉCOSSE – SPEYSIDE
40° | 70 CL

Prix au litre : 55€



Glen Grant 12 ans

SINGLE MALT
ÉCOSSE – SPEYSIDE
43° | 70 CL

Prix au litre : 59€¹⁴



Bowmore 12 ans

SINGLE MALT
ÉCOSSE – ISLAY
40° | 70 CL

Prix au litre : 60€



Loch Lomond

SINGLE GRAIN
ÉCOSSE
46° | 70 CL

Prix au litre : 61€⁴³



Deanston Virgin Oak

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
46,3° | 70 CL

Prix au litre : 64€¹⁴



Glenfarclas 8 Ans

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
40° | 70 CL

Prix au litre : 71€⁴³



The Glenlivet 13 ans First Fill American Oak

SINGLE MALT
ÉCOSSE
40° | 70 CL

Prix au litre : 74€⁶⁷



Auchentoshan 12 ans

SINGLE MALT
ÉCOSSE – LOWLAND
40° | 70 CL

Prix au litre : 74€⁷¹



**Highland Park
12 ans**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – ORCADES
40° | 70 CL

Prix au litre : 75€⁶

52€⁵⁰



**Jura
12 ans**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLANDS
40° | 70 CL

Prix au litre : 75€⁷¹

53€



**Tullibardine
Sovereign**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
43° | 70 CL

Prix au litre : 77€⁸⁸

54€⁵⁰



**Arran
10 ans**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLANDS
46° | 70 CL

Prix au litre : 80€⁷¹

56€⁵⁰



**Aberlour
Casg Annamh**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
48° | 70 CL

Prix au litre : 82€⁶

57€⁴⁰



**Benriach
The Twelve
12 ans**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – SPEYSIDE
46° | 70 CL

Prix au litre : 85€⁶

59€⁵⁰

The Balvenie



- #1 – 12 ans – Double Wood | SINGLE MALT | ÉCOSSE – SPEYSIDE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 99€29
- # 2 – Caribbean Cask – 14 ans | SINGLE MALT | ÉCOSSE – SPEYSIDE | 43° | 70 CL • Prix au litre : 119€29
- # 3 – Single Barrel – 12 ans | SINGLE MALT | ÉCOSSE – SPEYSIDE | 47,8° | 70 CL • Prix au litre : 127€14

Port Charlotte

10 ans



81€85

Single Malt | Écosse – Islay | 50° | 70 CL

Prix au litre : 116€93

Johnnie Walker



#1 – Black Label – 12 ans – Coffret 2 verres | BLEND | ÉCOSSE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 58€⁹⁶

#2 – Green Label | BLENDED MALT | ÉCOSSE | 43° | 70 CL • Prix au litre : 88€⁵⁷

#3 – Blue Label | BLEND | ÉCOSSE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 321€⁴³

Coffrets whisky 2 verres



#1 – **Cardhu – Amber Rock** | SINGLE MALT | ÉCOSSE – SPEYSIDE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 85^{€71}

#2 – **Caol Ila – Moch** | SINGLE MALT | ÉCOSSE – ISLAY | 43° | 70 CL • Prix au litre : 97^{€14}

#3 – **Talisker – 10 ans** | SINGLE MALT | ÉCOSSE – ISLE OF SKYE | 45,8° | 70 CL • Prix au litre : 98^{€57}

M^c Clelland's



#1 – M^c Clelland's | SINGLE MALT | ÉCOSSE – LOWLAND | 40° | 70 CL • Prix au litre : 39€⁷¹

#2 – M^c Clelland's | SINGLE MALT | ÉCOSSE – HIGHLAND | 40° | 70 CL • Prix au litre : 41€⁴³

#3 – M^c Clelland's | SINGLE MALT | ÉCOSSE – SPEYSIDE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 43€¹⁴

#4 – M^c Clelland's | SINGLE MALT | ÉCOSSE – ISLAY | 40° | 70 CL • Prix au litre : 44€⁷¹



60€³⁰

Laphroaig Quarter Cask

SINGLE MALT
ÉCOSSE – ISLAY
48° | 70 CL

Prix au litre : 86€¹⁴

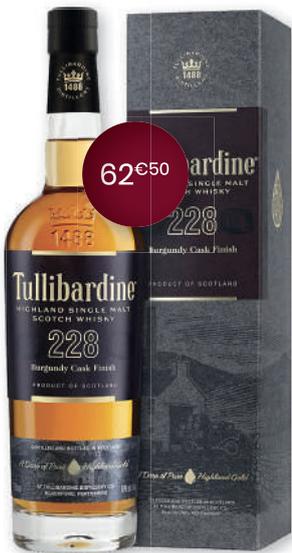


62€

Tomintoul Seiridh Oloroso

SINGLE MALT
ÉCOSSE – SPEYSIDE
40° | 70 CL

Prix au litre : 88€⁵⁷



62€⁵⁰

Tullibardine 228 Finition en fût de Bourgogne

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
43° | 70 CL

Prix au litre : 89€²⁹



65€

Glenmorangie Quinta Ruban

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLANDS
46° | 70 CL

Prix au litre : 92€⁸⁶



67€⁴⁰

Chivas Regal Mizunara

BLEND
ÉCOSSE
40° | 70 CL

Prix au litre : 96€²⁹



74€⁶⁰

Aberlour 16 ans Double Cask Matured

SINGLE MALT
ÉCOSSE – SPEYSIDE
43° | 70 CL

Prix au litre : 106€⁵⁷

Glenfiddich



#1 – Malt Master's Edition – Coffret 2 verres

SINGLE MALT | ÉCOSSE | 43° | 70 CL • Prix au litre : 66€⁴³

#2 – 15 ans – Solera – Coffret 2 verres

SINGLE MALT | ÉCOSSE – SPEYSIDE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 97€⁴³



**Mortlach
12 ans**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – SPEYSIDE
43,4° | 70 CL

Prix au litre : 121^{€43}



**The Dalmore
12 ans**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
40° | 70 CL

Prix au litre : 122^{€14}



**The Macallan
12 ans
Triple Cask**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – HIGHLAND
40° | 70 CL

Prix au litre : 133^{€57}



**Highland Park
15 ans
Viking Heart**

SINGLE MALT
ÉCOSSE – ORCADES
44° | 70 CL

Prix au litre : 184^{€29}



**ETS
Lapurdi**

BLENDED
PAYS-BASQUE
40° | 70 CL

Prix au litre : 45^{€71}



**Jack Daniel's
Old N°7
Coffret 2 verres**

TENNESSEE WHISKEY
ÉTATS-UNIS
40° | 70 CL

Prix au litre : 46^{€57}



Maker's 46

BOURBON
KENTUCKY STRAIGHT
ÉTATS-UNIS
47° | 70 CL

Prix au litre : 65€⁷¹



Jack Daniel's Bonded

TENNESSE WHISKEY
BOTTLED-IN-BOND
ÉTATS-UNIS
50° | 70 CL

Prix au litre : 68€⁵⁷



Woodford Reserve Double Oaked

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
ÉTATS-UNIS
43,2° | 70 CL

Prix au litre : 88€²⁹



Angel's Envy

BOURBON
KENTUCKY
ÉTATS-UNIS
43,3° | 70 CL

Prix au litre : 98€⁵⁷



Blanton's Original Single Barrel

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
ÉTATS-UNIS
46,5° | 70 CL

Prix au litre : 121€⁴³



Ouiskey By Hepp

SINGLE MALT
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 57€

LE FLEURON DU WHISKY FRANÇAIS



C'est en Charente, à quelques kilomètres de Bordeaux, que se fabrique le numéro 1 du whisky français. Depuis 2013, Bellevoye rend hommage au savoir-faire hexagonal en élaborant une gamme de triple malt ronds, généreux, élégants et complexes. Initialement œnologue avant de rejoindre l'aventure en 2017 en tant que Maître de Chai, Olivier Dumont revient sur l'histoire d'une marque pas comme les autres.

Bellevoye a récemment fêté ses dix ans, racontez nous l'histoire et la philosophie de cette jeune maison.

Fondée en 2013 par Jean Moueix et Alexandre Sirech, la maison est née d'un constat simple : c'est un non-sens d'importer plus de 180 millions de bouteilles de whisky de l'étranger

alors qu'on a tout ce qu'il faut en France pour faire un grand whisky. Nous sommes le premier producteur d'orge brassicole et nous savons faire de la bière dans toutes les régions, avec différentes façons de brasser et de fermenter. Sur la partie distillation, nous avons aussi une sacrée expertise avec le cognac



et les eaux de vies. Et puis les meilleurs bois pour faire les barriques viennent de France. Le monde entier nous envie notre savoir-faire de tonnellerie... Alors nous avons voulu faire une société dont nous serions fiers, avec des spiritueux de qualité qui créent de l'émotion. Le tout en aidant, à notre petit niveau, à réduire le déficit du commerce extérieur de la France.

Quelles sont les spécificités de ces whiskies fabriqués en France ?

Pour créer Bellevoye, nous assemblons le whisky de notre distillerie avec les deux meilleurs single malts du pays. Bellevoye est donc un triple malt avec une complexité aromatique impossible à obtenir avec une seule distillerie. L'élevage dynamique dans des barriques de chêne français donne aussi une certaine personnalité au produit. En général, on met le jus en barrique et on ne s'en occupe plus pendant un certain nombre d'années. Chez nous, c'est beaucoup plus technique. Je goûte tous les mois chaque produit en barrique, parce que j'estime que ça peut très vite bouger, surtout lorsqu'on utilise des finitions.

Comment se déroule la fameuse épreuve du verre noir ?

Une spécificité de la société, c'est de dire : « On part de zéro ». On sait ce qu'on veut faire, mais on va d'abord goûter ce qui existe et élire ce qui nous paraît être les deux ou trois meilleurs rapports qualité-prix du marché afin d'en discuter pour travailler sur notre création de gamme. À chaque fois que l'on crée un nouveau produit de la gamme Bellevoye, on le mesure à ses deux concurrents en verre noir, à l'aveugle donc, pour ne pas être influencé par la couleur. Et toutes les personnes qui goûtent doivent valider le même produit. Si ce n'est pas le cas, on remet l'assemblage en jeu. Alors je le retravaille et je refais une nouvelle proposition.

Quelle est la particularité du Bellevoye finition Sauternes ?

La finition, c'est la dernière barrique utilisée. Elle va apporter de la personnalité et permettre de travailler en profondeur le whisky. Pour nous, il est important de garder la fraîcheur d'une barrique de Sauternes non lavée, pour pouvoir récupérer ses



lies, qui mettront le meilleur du vin au service du spiritueux. Ça donne un whisky très rond, ample, gourmand et facile à boire. Au nez, on a ces petites notes miellées qui peuvent apparaître, de fruits confits, d'abricot et de raisins secs. La finition apporte vraiment un supplément d'âme, avec de la douceur, de l'exotisme et un peu de suavité. ●



BELLEVOYE BLANC, FINITION SAUTERNES

Après un premier élevage long, Bellevoye Blanc est affiné durant six mois dans des fûts d'un cru classé de Sauternes. Ce triple malt non tourbé dévoile une belle gourmandise, avec des notes d'abricots secs, de fruits confiturés et une légère note de noisette en finale.

DE LA BRASSERIE À LA DISTILLERIE

Après avoir été une référence absolue de la bière craft française pendant plus de vingt ans, Ninkasi est devenue un repère du single malt. Son premier whisky permanent a fêté ses deux ans au printemps 2023.

Depuis 1997, à l'évocation du terme « Ninkasi », c'est la brasserie artisanale pionnière des craft beers qui nous vient en tête. On pense alors à ces grands lieux de vie citadine au cœur de Lyon, aux concerts et célébrations qui s'y tiennent régulièrement, aux

milliers de verres qui portent ces quelques lettres en référence à la déesse de la bière contée dans la mythologie sumérienne. Mais voilà qu'en 2009, la brasserie en question fait une rencontre qui renverse son destin : Alban Perret, vigneron, brasseur et... distillateur.

« *De la brasserie à la distillerie, il n'y a qu'un pas !* », s'exclame-t-il d'ailleurs, comme une évidence. Il faut dire que la bière et le whisky ont en commun la grande majorité des ingrédients de leurs recettes. De l'orge maltée, de la levure et de l'eau : autant de ressources françaises. Pourtant, pendant longtemps, l'hexagone n'a pas été une patrie de single malt, comme s'il se refusait à tenter cette aventure, trop impressionné par les experts de la mythique boisson que sont l'Écosse, l'Irlande ou encore le Japon.





Alban Perret, Maître Distillateur de Ninkasi

UN WHISKY QUI LAISSE DEVINER LE RAISIN

Faire le pari d'un whisky à la française : voilà dans quoi se lance Ninkasi, sous l'impulsion d'Alban Perret, passionné de terroir qui distille ses premiers moûts d'orge maltée en 2015. Le projet de ce single malt n'a rien de conventionnel. La volonté est d'en faire le reflet des savoir-faire du territoire, de lui donner un goût unique aux trois couleurs du pays. Le Maître Distillateur sillonne alors les régions viticoles à la rencontre de vigneron pour sélectionner avec soin les fûts, qui ont vu passer du viognier et ou encore du chardonnay.

En parallèle de cette récolte minutieuse de bois pour les futurs élevages, le lieu idéal pour établir la distillerie est trouvé au pied d'une source d'eau venue des monts granitiques du Beaujolais Vert, à Tarare. Cette dernière a la réputation d'être l'une des plus douces de France. Il ne faut pas plus de trois ans pour qu'une première édition éphémère de single malt voit le jour, en 2018. Forte de son succès, elle est suivie de trois autres, comme un rendez-vous immanquable.

L'empreinte du raisin, qui donne son caractère unique au whisky Ninkasi, est surprenante et séduit les goûteurs. D'ailleurs, les médailles d'or s'enchaînent, au Concours Général Agricole, puis au Concours Mondial de Bruxelles où le Ninkasi est classé dans la « Spirit Selection ». Petit à petit, la maison chemine vers un whisky signature, qui puisse s'inscrire dans son histoire de façon permanente. 2021 est l'année de cet accomplissement avec la naissance d'un remarquable whisky vieilli en ex-fûts de Chardonnay. ●



NINKASI WHISKY CHARDONNAY

Ici tout est question de rencontre : le Ninkasi whisky chardonnay mêle de l'orge maltée française (90 %) à une touche d'orge tourbée (10 %). Après un affinage long de trois ans en fûts de chêne français, de viognier et de chardonnay, un single malt complexe et délicat est dévoilé. On lui découvre un nez qui fait dialoguer les fruits d'un verger estival, avec de la pêche de vigne, de la mirabelle. Des notes d'abricot rôti et de miel prennent le relais olfactif. En bouche se révèlent des arômes de caramel au beurre salé qui flirtent avec la fève tonka, laissant entrevoir la rencontre avec le vin via des notes de raisin. Un souvenir reste en bouche après sa dégustation, un peu d'abricot compoté mêlé à de la prune qui laissent deviner un troisième ingrédient : le thym citronné.





47€

Rozelieures Origine Coffret 2 Verres

SINGLE MALT
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 67€¹⁴



48€³⁰

La Révélation de Saint Frusquin

SINGLE MALT
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 69€



49€⁹⁰

Bellevoye Blanc Finition Sauternes

WHISKY TRIPLE MALT
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 71€²⁹



52€⁵⁰

Armorik Classic Bio

SINGLE MALT
FRANCE
46° | 70 CL

Prix au litre : 75€



54€⁶⁰

Ninkasi Finition en fût de Chardonnay

SINGLE MALT
FRANCE
46° | 70 CL

Prix au litre : 78€



48€³⁰

Paul John Pondicherry Édition Nicolas

SINGLE MALT
INDE
43° | 70 CL

Prix au litre : 69€



Tullamore Dew 12 ans Special Reserve

IRISH WHISKEY
IRLANDE
40° | 70 CL
Prix au litre : 68^{€86}



48^{€20}



38€

Black Bushmills Coffret 2 verres

BLEND
IRLANDE
43° | 70 CL
Prix au litre : 54^{€29}



39€

Power's Gold Label

IRISH WHISKEY
IRLANDE
43,2° | 70 CL
Prix au litre : 55^{€71}





**Teeling
Small Batch
Coffret 2 verres**

**IRISH WHISKEY
IRLANDE**
46° | 70 CL

Prix au litre : 67€86



The Tottori

**BLENDED WHISKY
JAPON**
43° | 50 CL

Prix au litre : 73€



**Hatozaki
Small Batch
Pure Malt**

**BLENDED MALT
JAPON**
46° | 70 CL

Prix au litre : 80€71



**Hatozaki
Umeshu
Cask Finish
12 ans**

**BLENDED MALT
JAPON**
46° | 70 CL

Prix au litre : 141€43



**Pokeno
Revelation**

**SINGLE MALT
NOUVELLE-ZÉLANDE**
43° | 70 CL

Prix au litre : 80€



**Penderyn
Celt**

**SINGLE MALT
PAYS DE GALLES**
41° | 50 CL

Prix au litre : 66€

Suntori



#1 – The Yamazaki – Distiller’s Reserve | SINGLE MALT | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 184^{€29}

#2 – The Hakushu – Distiller’s Reserve | SINGLE MALT | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 184^{€29}

#3 – Hibiki – Japanese Harmony | BLEND | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 192^{€86}

#4 – The Yamazaki – 12 ans | SINGLE MALT | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 278^{€57}

Whiskies japonais



#1 – Nikka Days – Smooth & Delicate | BLEND | JAPON | 40° | 70 CL • Prix au litre : 58^{€43}

#2 – Nikka From the Barrel | BLEND | JAPON | 51,4° | 50 CL • Prix au litre : 99^{€60}

#3 – Nikka Coffee Grain | SINGLE GRAIN | JAPON | 45° | 70 CL • Prix au litre : 85^{€71}

#4 – Nikka Coffee Malt | SINGLE GRAIN | JAPON | 45° | 70 CL • Prix au litre : 93[€]

Nikka



#5 – Nikka Taketsuru | BLEND | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 95€²⁹

#6 – Nikka Yoichi | SINGLE MALT | JAPON | 45° | 70 CL • Prix au litre : 118€⁵⁷

#7 – Nikka Miyagikyo | SINGLE MALT | JAPON | 45° | 70 CL • Prix au litre : 118€⁵⁷

#8 – Nikka Tailored | BLEND | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 141€⁴³

Whiskies japonais



#1 – Akashi – Meisei | BLEND | JAPON | 40° | 50 CL • Prix au litre : 73€⁸⁰

#2 – Togouchi – Kiwami | BLEND | JAPON | 40° | 70 CL • Prix au litre : 69€⁸⁶

#3 – Coffret Togouchi – Kiwami & Saké Cask Finish | BLEND | JAPON | 40° | 2 X 35 CL • Prix au litre : 80€

Akashi & Togouchi



- #4 – Akashi – Single Malt | SINGLE MALT | JAPON | 46° | 50 CL • Prix au litre : 167€
- #5 – Togouchi – Single Malt | SINGLE MALT | JAPON | 43° | 70 CL • Prix au litre : 131€⁴³
- #6 – Togouchi – 9 ans | BLEND | JAPON | 40° | 70 CL • Prix au litre : 148€⁵⁷
- #7 – Togouchi – 15 ans | BLEND | JAPON | 43,8° | 70 CL • Prix au litre : 271€⁴³

UN WHISKY SOUS LES TROPIQUES



L'un des meilleurs whiskies du monde, signé de la distillerie Kavalan, est né en 2006 sur un territoire qui ne s'y prédestinait pourtant pas du tout : Taïwan.

Un jour, un homme a eu un rêve fou : inscrire une île subtropicale sur la carte du monde du whisky. Une boisson pourtant originaire de contrées au climat océanique, pluvieux et humide. L'entrepreneur chevronné à l'origine de ce coup de poker s'appelle Monsieur Lee et il est à la tête de l'entreprise King Car. La destination ? C'est Taïwan. Et si l'art du single malt avait déjà vu du pays, jamais il n'avait pris naissance dans un tel paysage.

À Yilan, où il décide d'implanter la distillerie Kavalan dès 2006, les montagnes qui culminent à 3886 mètres d'altitude ombragent des kilomètres de plaines fertiles. Le décor est d'un vert éclatant, et la ressource essentielle à la production d'un grand whisky est là : nous sommes dans la « ville de l'eau » - traduction littérale de Yilan - baptisée ainsi pour la pureté de ses sources, tout droit tombées des Snow Mountains environnantes. La région bénéficie des influences brumeuses du Pacifique et d'une ventilation naturelle hors du commun.



Pour s'adapter au milieu naturel, un chai ultra technologique est construit sur mesure. Tout de béton vêtu, il se déploie sur cinq étages et permet de préserver les malts de l'excès de chaleur. Sous l'oeil aiguisé du maître assembleur de la distillerie, les jus reposent dans une sélection très pointue de fûts, qui ont accueilli en leur sein du bourbon, des vins, du porto, du brandy, ou encore du xérès qui donne ces arômes de cacao et de fruits confits si caractéristiques de Kavalan. Ces choix n'ont pas été faits au hasard. C'est l'expert en vieillissement Jim Swan - qu'on surnomme le « Einstein du whisky » - qui est venu conseiller la toute jeune maison, au terme d'un long travail pour trouver le juste équilibre entre alcool et bois.

Dans ce chai, pour la bonne cause, on laisse tout de même grimper le mercure bien plus haut que dans les Highlands... Si la part des anges est de 15 % (contre 3 % en Écosse), la température offre une vitesse de maturation exceptionnelle. En deux ans, le whisky Kavalan se comporte comme un malt écossais de 10 ans d'âge. Dès la fin des années 2000, la maison sort sa première bouteille. Un whisky au style unique, floral, frais, subtilement épicé, qui se distingue par des saveurs fruitières qui feront sa renommée dans le monde entier. À peine six ans après sa naissance, le Kavalan Solist Fino Sherry Cask est décrit comme le « *nouveau whisky de l'année* » par l'un des grands noms du whisky, Jim Murray. En 2015, le Vinho Barrique est élu meilleur single malt du monde par les World Whiskies Award. C'est la consécration pour la maison qui n'a même pas 10 ans, et qui développera par la suite une longue liste de malts régulièrement primés. ●

LE KAVANAN DISTILLERY SELECT N°1

Les fruits tropicaux, le chocolat, le caramel au beurre salé et la vanille explosent en bouche avec ce single malt, Distillery Select N°1. Vieilli uniquement dans des fûts de xérès, il a développé une couleur d'ambre foncée, un nez qui fait se rencontrer la mûre de fin d'été et les fruits jaunes. Sa finale longue et corsée a fini de convaincre les jurys de deux grandes compétitions où il a raflé l'or, sans surprise. En 2019 et en 2020, il était sur la plus haute marche du podium du San Francisco World Spirit Competition.



Kavalan Distillery Select N°1



Single Malt | Taïwan | 40° | 70 CL

Prix au litre : 85^{€71}



LE GOÛT DU WHISKY DE CHRISTINE LAMBERT

Article initialement publié sur notre site **Vins-Fins.com by Nicolas**,
où nous proposons chaque mois une sélection d'articles produits par nos soins.

Cela avait commencé par une aversion : Christine Lambert trouvait que le whisky avait un goût d'insecte écrasé. Mais il faut croire qu'elle en est bien revenue : aujourd'hui, la journaliste est l'une des plumes les plus réputées de l'Hexagone lorsqu'il s'agit d'écrire sur le plus noble des spiritueux. Collaboratrice de *Whisky Magazine*, autrice de plusieurs ouvrages sur le sujet – dont l'excellent *Les 365 lois de l'amateur de whisky* – Christine aime à dire que les whiskies sont avant tout un plaisir et « pas un pensum ». Riche de mille anecdotes, aussi pointue que didactique, cette passeuse de savoir se confie sur son goût du whisky pour Vins Fins.



D'où vous vient cet amour du whisky ?

Chez moi, le whisky est une affaire de famille, et même presque une affaire de femmes. Ma grand-mère n'aurait jamais accepté autre chose dans son verre. Ou peut-être une Suze à l'approche des 90 ans... Ma mère a poursuivi la tradition : elle boit du scotch, sec. Mon père a cédé aux mêmes plaisirs, avec un faible pour le bourbon. Et pourtant, à l'âge adulte j'ai été prise d'une aversion pour ce breuvage ! Je lui trouvais un goût de punaise écrasée... Mais peut-être était-ce par volonté de me distinguer ? Toujours est-il que quelques années plus tard, au détour d'une soirée avec des amies amatrices, j'ai retourné ma veste en dégustant un verre de Glenlivet. Dès lors, ma curiosité était piquée, j'ai commencé à explorer l'univers du whisky.

Votre géographie favorite en matière de whisky ?

Je continue à placer les whiskies écossais très au-dessus du reste dans mon panthéon personnel. D'ailleurs, la dégustation qui m'a le plus marquée était celle d'un Black Bowmore 50 ans d'âge, dans le chai mythique de la plus ancienne distillerie d'Islay. Les Black Bowmore, des millésimes 1964 élevés en fûts de xérès, sont des « licornes » aux yeux des connaisseurs et des collectionneurs. On était à l'automne 2016 et tout était réuni : la rareté, l'âge et la qualité du single malt, l'intimité de la réunion, la magie du lieu, la présence du grand Eddie MacAffer, manager de Bowmore qui prenait sa retraite ce jour-là après cinquante ans de carrière... Inoubliable.

En dehors de l'Écosse, certains whiskies trouvent-ils grâce à vos yeux ?

Je suis bluffée par la folle progression du whisky français. On assiste à une ébullition incroyable, et c'est une chance de pouvoir attraper la vague ainsi, qui n'est qu'à ses débuts à mon avis. Les pionniers que sont Armorik, Rozelieures, Eddu, Domaine des Hautes-Glaces et quelques autres ont fini par entraîner un mouvement qui n'est pas près de s'arrêter. Il n'y a qu'à voir dans la région de Cognac où nombre de distilleries se diversifient dans le whisky... Les amateurs peuvent désormais découvrir en France des tas de petites maisons, avec des jus de qualité et des partis pris intéressants.

La passionnée que vous êtes accepte-t-elle de déguster le whisky en cocktail ?

Oui, pour un Old Fashioned. C'est pour moi un cocktail méditatif, qui mue avec le temps, à mesure que la glace se dissout dans le verre. Et dégoupiller un Penicillin bien tourbé à l'apéritif, ce n'est pas mal non plus !

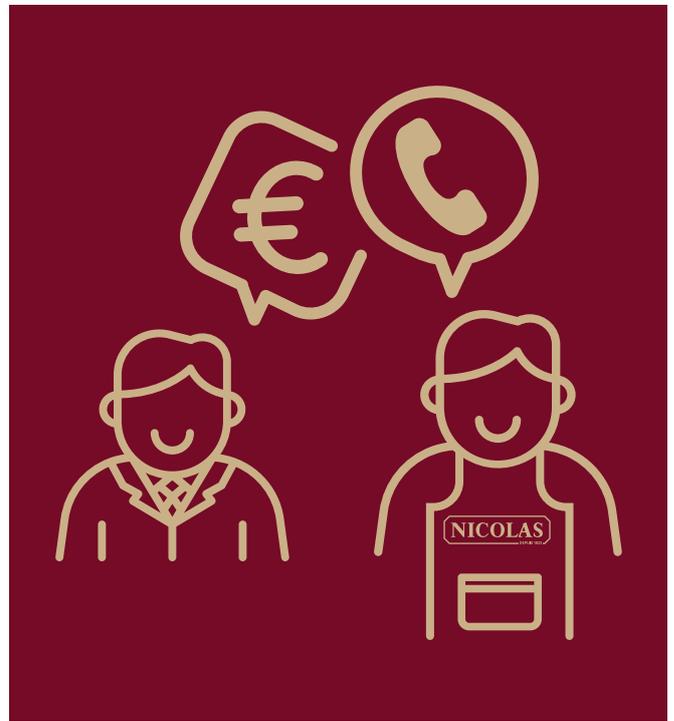
Et avec du whisky, on mange quoi ?

Avec du whisky, je déguste du fromage ! Par exemple, le stilton va bien avec les single malts vieillis en fûts de xérès, le roquefort s'entend parfaitement avec du Lagavulin, le Saint-nectaire avec le Dalwhinnie, je marie un camembert à un Ardbeg, ou encore un vieux cheddar à un Highland Park. Il n'existe pas un seul whisky qui n'ait son âme sœur en fromage ! ●

À DÉGUSTER SANS MODÉRATION : *Les 365 lois de l'amateur de whisky*, par Christine Lambert, aux éditions Dunod, 19,90 €

Tout Nicolas en un coup de fil

Forte d'une culture de l'innovation depuis 1822, la Maison Nicolas s'adapte constamment aux besoins de ses clients. Désormais, plus besoin de se déplacer pour faire vos achats. Vous pouvez bénéficier de l'expertise de nos cavistes par téléphone, commander, récupérer vos produits en magasin ou même vous faire livrer. Un moyen notamment de protéger les plus vulnérables, en valorisant le circuit court.
Mode d'emploi.

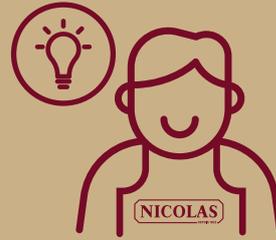


1



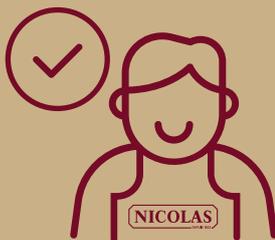
J'appelle ma cave
Nicolas préférée.

2



Mon caviste me conseille
si besoin pour réaliser mes achats.

3



Mon caviste enregistre ma commande.
Pour récupérer mes bouteilles, je choisis :
soit la livraison à domicile, soit le retrait en cave.

4



Je reçois un récapitulatif de commande
par email et un lien sécurisé pour la payer.

5



Mon paiement effectué, je reçois
ma confirmation. Je peux me rendre
directement en cave ou j'attends
ma livraison.

COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC

LE RETOUR

D'UN TRIO BIEN DE CHEZ NOUS

Par la faute du whisky tout puissant et d'une image poussiéreuse, les trois grandes eaux-de-vie françaises ont connu un fort déclin chez nous depuis un quart de siècle. Toutefois, en vertu de l'arrivée d'une nouvelle génération à la tête des maisons, les trois spiritueux entendent revenir sur le devant de la scène. Voilà quelques clés pour y voir plus clair.



CALVADOS

LE PLUS TRADITIONNEL

RÉGION DE PRODUCTION

Majeure partie de la Basse-Normandie, le Pays de Bray et le Pays d'Auge.

TROIS AOP

Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais.

FRUIT & CÉPAGES

Issu de la pomme ou de la poire, on l'obtient par la distillation de cidre ou de poiré.

PARTICULARITÉ

Le calvados rythme les repas normands festifs. Le « trou normand » consiste à boire un verre de calvados entre deux plats de résistance tandis que le « café-calva » n'est ni plus ni moins qu'un verre mélangé à un expresso.



COGNAC

LE PLUS INTERNATIONAL

RÉGION DE PRODUCTION

Charente, Charente-Maritime, et quelques enclaves en Dordogne et dans les Deux-Sèvres.

SIX CRUS

Grande et Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires.

FRUIT & CÉPAGES

Issu du raisin, on l'obtient par la distillation de vins blancs produits avec des cépages mêlant Ugni-Blanc, Folle Blanche et Colombar.

PARTICULARITÉ

Sur les 190 millions de bouteilles annuelles, 90 % partent à l'export. Les États-Unis représentent plus du tiers. Les ambassadeurs, nommés Jay-Z ou Drake, en font l'apologie dans leurs chansons.



ARMAGNAC

LE PLUS VIEUX

RÉGION DE PRODUCTION

Certaines zones du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne.

TROIS DÉNOMINATIONS

Haut-Armagnac, Bas-Armagnac et Armagnac-Ténarèze.

FRUIT & CÉPAGES

Issu du raisin, on l'obtient par la distillation de vins blancs produits avec des cépages Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche et Baco Blanc.

PARTICULARITÉ

Produit dès le Moyen Âge, on dit que l'Armagnac est l'eau-de-vie la plus ancienne de France. On le consommait autrefois pour ses vertus thérapeutiques.



Les cognacs



Ménard Sélection

AOP COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 50€88



Hennessy Very Special

AOP COGNAC
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 71€29



Ménard Réserve Nicolas

AOP COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 72€88



Landy XO Carafe

AOP COGNAC
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 112€88



Delamain Pale & Dry XO

AOP COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE
FRANCE
42° | 50 CL

Prix au litre : 196€



Hennessy XO

AOP COGNAC
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 410€



Hine

Réserve exclusive Nicolas

#1 – Hine VSOP Coffret 2 verres

AOC COGNAC
FINE CHAMPAGNE
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 81€¹⁴

#2 – Hine XO

AOC COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 192€⁸⁶



Rémy Martin



#1 – 1738 Accord Royal

AOP COGNAC FIN CHAMPAGNE | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 95€⁷¹

#2 – XO | AOP COGNAC | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 350€

CUVÉE
RÉSERVÉE

WORLD
CALVADOS
AWARDS
WORLD'S
BEST

Château du Breuil VSOP

CALVADOS AOC PAYS D'AUGE
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 49^{€14}



34^{€40}

Château de Laubade VSOP • Carafe Éclat

AOP BAS-ARMAGNAC
FRANCE
40° | 70 CL

Prix au litre : 68^{€57}



48[€]

Delord



#1 – Pruneaux d'Agen à l'armagnac | FRANCE | 18° | 70 CL • Prix au litre : 33^{€57}

#2 – Hors d'Âge | AOP BAS-ARMAGNAC | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 62^{€71}

#3 – 25 ans d'Âge | AOP BAS-ARMAGNAC | FRANCE | 40° | 50 CL • Prix au litre : 96[€]

#4 – Coffret 10 ans, 20 ans, 30 ans | AOP BAS-ARMAGNAC | FRANCE | 40° | 3 X 20 CL • Prix au litre : 99^{€83}

Monluc



#1 – **Vin Sauvage** | VIN MOUSSEUX | FRANCE | 12° | 75 CL • Prix au litre : 10^{€67}

#2 – **Pousse Rapière** | LIQUEUR | FRANCE | 24° | 70CL • Prix au litre : 40^{€71}

#3 – **5 ans** | AOP ARMAGNAC | FRANCE | 40,2° | 50 CL • Prix au litre : 93[€]

#4 – **XO Extra – Carafe** | AOP ARMAGNAC | FRANCE | 40° | 70 CL • Prix au litre : 142^{€86}

Les Griottines®



#1 – Griottines Peureux sous étui | LES GRIOTTINES | FRANCE | 15° | 100 CL

#2 – Griottines Peureux sous étui | LES GRIOTTINES | FRANCE | 15° | 35 CL • Prix au litre : 49€71

#3 – Griottines Peureux sous étui | LES GRIOTTINES | FRANCE | 15° | 5 CL • Prix au litre : 164€



Les boissons spiritueuses à base de rhum

39^e

Ti Arrangés de Ced Ananas Victoria Coffret 2 Verres

PUNCH
BOISSON SPIRITUEUSE
À BASE DE RHUM
FRANCE
32° | 70 CL

Prix au litre : 55^{e71}

42^e

Canerock Jamaican Spiced Rum

BOISSON SPIRITUEUSE
À BASE DE RHUM
JAMAÏQUE
40° | 70 CL

Prix au litre : 60^e

45^e

The Kraken Black Spiced Coffret 1 verre

BOISSON SPIRITUEUSE
À BASE DE RHUM
TRINIDAD & TOBAGO
47° | 70 CL

Prix au litre : 64^{e29}

49^{e95}

Don Papa Baroko Coffret 1 verre

BOISSON SPIRITUEUSE
À BASE DE RHUM
PHILIPPINES
40° | 70 CL

Prix au litre : 71^{e36}



Les spiritueux sans alcool



26€90

Lyre's Italian Spritz

SPRITUEUX
SANS ALCOOL | STYLE AMER ITALIEN
AUSTRALIE
0,0° | 70 CL

Prix au litre : 38€43



26€90

Lyre's Dry London Spirit

SPRITUEUX
SANS ALCOOL | STYLE
DRY GIN
AUSTRALIE
0,0° | 70 CL

Prix au litre : 38€43



26€90

Lyre's Dark Cane Spirit

SPRITUEUX
SANS ALCOOL | STYLE RHUM BRUN
AUSTRALIE
0,0° | 70 CL

Prix au litre : 38€43



26€90

Lyre's American malt

SPRITUEUX
SANS ALCOOL | STYLE
BOURBON AMÉRICAIN
AUSTRALIE
0,0° | 70 CL

Prix au litre : 38€43



Lyre's Classico



Effervescent non alcoolisé | Australie | 0,0° | 75 CL

Prix au litre : 15€47

L'Esprit du Malt de la Montagne de Reims

#1 – Distillerie Guillon
Finition en fût
de Meursault

#2 – Distillerie Guillon
Finition en fût
de Coteaux du Layon

BOISSON SPIRITUEUSE
À BASE DE MALT – FRANCE
43° | 70 CL

Prix au litre : 89^{€29}



Gabriel Boudier

#1 – Guignolet de Dijon

LIQUEUR – FRANCE
18° | 70 CL

Prix au litre : 25^{€29}

#2 – Crème de pêches
de vigne

LIQUEUR – FRANCE
18° | 70 CL

Prix au litre : 30^{€71}

#3 – Crème de cassis
de Dijon

LIQUEUR – FRANCE
20° | 70 CL

Prix au litre : 30^{€71}





Les liqueurs



17€80

Aperol

LIQUEUR – APÉRITIF
ITALIE
12,5° | 70 CL

Prix au litre : 25€⁴³



19€90

Bitter des Basques L'Amer nouvelle vague

LIQUEUR
FRANCE
17° | 70 CL

Prix au litre : 28€⁴³



24€30

Campari

LIQUEUR – APÉRITIF
ITALIE
25° | 70 CL

Prix au litre : 34€⁷¹



28€80

Amaretto di Saschira Luxardo

LIQUEUR
ITALIE
24° | 70 CL

Prix au litre : 41€¹⁴





Five Farms Cream

CRÈME DE WHISKY
IRLANDE
17° | 70 CL

Prix au litre : 42€¹⁴



Jägermeister Manifest

LIQUEUR DE PLANTES
ALLEMAGNE
38° | 50 CL

Prix au litre : 64€⁶⁰

Rhums Zacapa Coffrets 2 verres



#1 – Edición negra
RHUM (RON) – GUATEMALA
43° | 70 CL

Prix au litre : 131€⁴³

#2 – XO
RHUM (RON) – GUATEMALA
40° | 70 CL

Prix au litre : 264€²⁹



Les rhums



Turquoise Bay Coffret 2 verres

RHUM (RUM)
ÎLE MAURICE
40° | 70 CL

Prix au litre : 54€²⁹



Bayou Réserve

RHUM (RUM)
ÉTATS-UNIS – LOUISIANE
40° | 70 CL

Prix au litre : 56€⁸⁸



Takamaka Extra Noir Charred Cask

RHUM (RON)
SEYCHELLES
43° | 70 CL

Prix au litre : 57€



Rivière du Mat VSOP Coffret 2 verres

RHUM VIEUX
ÎLE DE LA RÉUNION
43° | 70 CL

Prix au litre : 61€⁴³

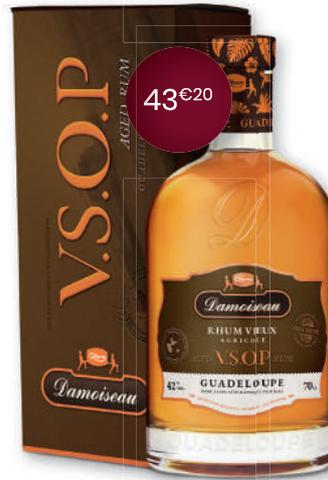




**Mezan Panama
Grande Réserve
6 ans**

RHUM (RUM)
PANAMA
42° | 70 CL

Prix au litre : 61^{€43}



**Damoiseau
VSOP
Rhum vieux
agricole**

RHUM
GUADELOUPE
42° | 70 CL

Prix au litre : 61^{€71}



**Saint James
VSOP
Coffret 2 verres**

RHUM VIEUX
AOC MARTINIQUE
43° | 70 CL

Prix au litre : 62^{€86}



**Botran N°15
Coffret 2 verres**

RHUM (RON)
GUATEMALA
40° | 70 CL

Prix au litre : 65^{€71}



**Cihuatán
Indigo
8 ans**

RHUM
SALVADOR
40° | 70 CL

Prix au litre : 70^{€71}



**Santiago de Cuba
Extra 11 ans
Coffret 2 verres**

RHUM (RON)
CUBA
40° | 70 CL

Prix au litre : 70^{€71}

Brugal 1888

50€

RHUM (RON)
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
40° | 70 CL

Prix au litre : 71€⁴³



Rhums Sélection

#1 – Clément Small Batch N°2 Sélection Nicolas

RHUM – AOC MARTINIQUE
41,5° | 70 CL

Prix au litre : 48€¹⁴

#2 – J.M. Vieux La Sélection

RHUM – AOC MARTINIQUE
43° | 70 CL

Prix au litre : 84€²⁹



33€⁷⁰



1

59€



2

Rhum Vieux Agricole HSE Sélection Nicolas



Rhum | Martinique | 40° | 70 CL

Prix au litre : 55€⁵⁷



Angostura 1919 Coffret 2 verres

RHUM (RUM)
TRINIDAD & TOBAGO
40° | 70 CL

Prix au litre : 70€⁷¹



El Pasador de Oro

RHUM (RON)
GUATEMALA
40° | 70 CL

Prix au litre : 71€²⁹



Don Papa 7 ans

RHUM (RUM)
PHILIPPINES
40° | 70 CL

Prix au litre : 74€²⁹



Depaz Plantation Rhum vieux agricole Coffret 2 verres

RHUM VIEUX
AOC MARTINIQUE
45° | 70 CL

Prix au litre : 74€²⁹



Bocathéva 5 ans

RHUM (RUM)
VENEZUELA
45° | 70 CL

Prix au litre : 78€⁵⁷



Plantation XO 20^e anniversaire

RHUM (RUM)
BARBADE
40° | 70 CL

Prix au litre : 85€⁷¹

L'EXCELLENCE DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION



Fondée au cœur de la vallée montagneuse d'Aragua au Venezuela il y a plus de 220 ans, Santa Teresa est une maison familiale, entrée au catalogue Bacardi-Martini en 2017. Son rhum, sec et versatile, est l'un des plus renommés qui soit. Benjamin Nolf, bartender émérite et ambassadeur de Santa Teresa, nous en livre les secrets.

Le Santa Teresa 1796 a été élu meilleur rhum du monde à plusieurs reprises. Qu'est-ce qui le rend si spécial ?

Le Santa Teresa 1796 est sorti en 1996, pour l'anniversaire de l'Hacienda fondée 200 ans plus tôt au Vénézuéla. Il est particulièrement prisé parce qu'on ne prend aucun raccourci lors de la fabrication. La première fermentation dure jusqu'à quatre semaines, ce qui est très rare pour ces rhums hispaniques. Vient alors le temps de la distillation en alambic à colonnes mais aussi avec un alambic Pot Still, qui va développer des arômes riches et complexes. Puis commence une longue phase de vieillissement durant laquelle Nestor Ortega et Nancy Duarte, nos *maestros roneros*, assemblent des rhums qui ont entre 4 et 35 ans, pour coller à l'identité de la recette originelle.

Ce rhum a la particularité d'être vieilli selon une méthode artisanale espagnole nommée la solera.

En quoi cela consiste ?

La philosophie de cette méthode de vieillissement dynamique est de faire se rencontrer de jeunes eaux de vies avec des plus anciennes, qui vont continuer à vieillir et s'éduquer ensemble. Pour que ce mélange se fasse, on a une superposition de plusieurs rangées de fûts sur quatre étages. Ces derniers ne sont jamais entièrement vidés. Il y a un effet cascade qui permet de mélanger nos assemblages et d'obtenir une régularité de goût, de couleur et de caractère au fil des années sans avoir besoin d'ajouter des colorants ou des arômes.

Vous avez longtemps été bartender, quelle est selon vous la manière idéale de déguster ce rhum ?

Il se consomme aussi bien pur qu'en cocktail. Je préconise des cocktails sobres en termes d'ingrédients et légers en sucre, comme le classique Old Fashioned - qui peut très bien se faire avec du rhum - ou le Daïquiri qui permet d'apprécier le spiritueux sans en avoir la force alcoolique. J'aime aussi le *Cojomudo* qui est moins connu du grand public. La force du Santa Teresa 1796, c'est qu'il a assez de complexité pour supporter une légère dilution. Enfin, si vous le buvez pur, il peut être intéressant d'avoir un morceau de chocolat noir 70 % à côté. Et s'il vient du Vénézuéla, c'est encore mieux ! ●



Benjamin Nolf, ambassadeur de la marque Santa Teresa en France



Hacienda Santa Teresa en 1796



SANTA TERESA 1796, UN RHUM UNIQUE

Pour commémorer le bicentenaire de la création de l'Hacienda, la famille Vollmer a inauguré en 1996 un rhum exceptionnel qui exploite toute la maîtrise acquise par ses *maestros roneros* depuis deux siècles. Santa Teresa 1796 est un assemblage de rhums vieillis jusqu'à 35 ans dans des fûts de chêne entreposés en étages, selon la méthode solera. Grâce à cette merveille d'ingéniosité inventée par les producteurs de Xerès, toutes les bouteilles de Santa Teresa 1796 contiennent du rhum provenant du tout premier tonneau de 1796 qui n'a jamais été vidé : à chaque fois qu'une bouteille est tirée, le fût est rempli d'un rhum légèrement plus jeune. Ainsi, ce patrimoine unique se retrouve dans chaque bouteille de ce rhum subtil, sec, équilibré et rond.



60€

Phraya Gold

RHUM (RUM)
THAÏLANDE
40° | 70 CL

Prix au litre : 85€⁷¹



60€⁹⁰

Eminente Reserva 7 ans

RHUM (RON)
CUBA
41,3° | 70 CL

Prix au litre : 87€



64€

Plantation Guatemala Very Special Old Rum Red Madeira Cask

RHUM (RUM)
GUATEMALA
49,7° | 70 CL

Prix au litre : 91€⁴³



66€⁵⁰

Santa Teresa 1796 Triple-Aged Solera Rum Coffret 1 verre + 1 sous-verre bois

RHUM (RUM)
VENEZUELA
40° | 70 CL

Prix au litre : 95€



71€

Hampden 8 ans

RHUM (RON)
JAMAÏQUE
46° | 70 CL

Prix au litre : 101€⁴³



78€⁸⁰

Don Papa 10 ans

RHUM (RUM)
PHILIPPINES
43° | 70 CL

Prix au litre : 112€⁵⁷

Rum

Flor de Caña | Terra



Ron | Nicaragua | 40° | 70 CL

Prix au litre : 84^{€29}



BIÈRES

Et c'est pas pour le moins surprenant que la bière s'invite à nos tables.
C'est accompagné d'huîtres et de chocolats qu'elle saura le mieux se révéler.

Blonde, blanche, brune ou ambrée, il y en a pour tous les goûts. Les bières de la sélection proviennent toutes de productions artisanales et sont faites dans l'art de manier au mieux le houblon et le malt. Vous trouverez dans nos 500 magasins une large sélection de bières artisanales, qui saura satisfaire toutes les générations !



ON S'OUVRE QUELLE BIÈRE POUR NOËL ?



Depuis l'ouverture de leur cave à bières « Craft Beers & Cie par Nicolas » en avril 2021 à Clermont-Ferrand, Clément Fontenay et Jérémie Battault ont accumulé un trésor de plus de 300 références de bières, dont une belle sélection issue de la production locale. Pour accompagner les fêtes de Noël, ces deux experts dans le domaine nous proposent cinq bières qui sauront parfaitement trouver leur place au milieu des festins de fin d'année.



LA FUMÉE DES APACHES

« Paname Brewing Company est une brasserie parisienne, à l'approche artisanale et locale, qui aime lancer des bières éphémères et tenter plein de nouvelles créations. Leur dernière bière phare, la Danse Apache, vaut le détour. C'est une *smoked porter*, donc une bière brune, avec des notes chocolatées de céréales torrifiées. Si vous êtes branché gibier, elle accompagnera à merveille une épaule de sanglier braisée, car elle est fumée au bois de hêtre. On peut même directement faire mijoter la viande

dans cette bière, comme on le ferait pour un welsch ou une carbonnade flamande. Mais que les végétariens ne s'en privent pas, c'est un délice ! »

— Danse Apache : 3,60 euros



L'IODE ET L'ACIDE

« Pour se marier avec les entrées phares de Noël – gravlax de saumon, des Saint-Jacques snackées ou encore des huîtres – l'Under Acid, de chez Brique House, nous semble toute désignée. C'est une bière acidulée qui va avoir beaucoup de fraîcheur et de légèreté. Elle est en canette, ce qui peut surprendre, mais en réalité, c'est tellement fiable que les Américains n'utilisent que ça. La canette a l'avantage de ne laisser passer ni l'air ni les

rayons UV, ce qui la rend idéale pour la conservation à court terme. Et elle se rafraîchit beaucoup plus vite qu'une bouteille puisqu'elle est plus fine. »

— Under Acid : 4,95 euros



MOINES BELGES ET LEVURES SAUVAGES

« Parce qu'il faut aussi savoir chérir ses classiques, impossible de ne pas penser à l'Orval. Brassée directement par les moines dans l'abbaye d'Orval en Belgique, voilà une bière de garde, qui ne se consomme pas forcément tout de suite. On peut la faire vieillir pendant quatre ou cinq ans sans aucun problème. Si vous l'ouvrez aujourd'hui, elle va avoir un nez de houblon qui est assez frais, avec des levures sauvages et une belle amertume. L'Orval ne se

déguste pas trop fraîche, entre 12 et 14 degrés si possible. Pour Noël, elle sera parfaite pour accompagner une cassolette de boudin blanc, avec du foie gras et des cèpes. »

— Orval : 3,95 euros



LE JAPON ET L'ORANGE

« Les agrumes étant toujours de mise à Noël, l'Hitachino Dai Dai IPA est parfaitement dans le thème. C'est une bière japonaise qui est brassée avec des Fukure Mikan, une variété d'oranges très aromatiques qu'on trouve dans l'archipel nippon. Il en résulte une IPA avec un côté amer mais aussi extrêmement fruité. Cette bière sera ainsi très intéressante pour accompagner un canard à l'orange. Ou une mandarine en fin de repas ! »

— Hitachino Dai Dai IPA : 5,90 euros



LA CORSE ET LA CHÂTAIGNE

« Palazzu est une brasserie corse qui fait une très bonne bière à la châtaigne. Elle a une belle robe ambrée, avec des notes finement caramélisées et vanillées qui doivent beaucoup à l'ajout de miel de châtaigniers du Cap Corse. Cela apporte des sucres naturels qui créent une douceur très agréable en fin de repas. Cette bière sera idéale en dessert, pour accompagner par exemple une bûche à la crème de marron ou des nougats glacés. »

— Palazzu Châtaigne : 3,70 euros



3€30

Paname Brewing Company Phénix de Pantin

BIÈRE BLONDE
GOLDEN ALE
FRANCE
4,9° | 33 CL

Prix au litre : 10[€]



3€50

Aussau Tropical Wave

BIÈRE BLONDE
DOUBLE DRY HOPPED IPA
FRANCE
6° | 33 CL

Prix au litre : 10[€]⁶¹



3€60

Paname Brewing Company Louise la Rebelle

BIÈRE BLONDE
SESSION IPA GLUTEN FREE
FRANCE
4,2° | 33 CL

Prix au litre : 10[€]⁹¹



3€60

Paname Brewing Company Danse Apache

BIÈRE BRUNE
SMOKED PORTER
FRANCE
6° | 33 CL

Prix au litre : 10[€]⁹¹



6€70

Brasserie Tandem Looping

BIÈRE BLONDE
SESSION PALE ALE
DOUBLE DRY HOPPED
FRANCE
4° | 75 CL

Prix au litre : 8[€]⁹³



7€10

Brasserie Tandem Coup de Soleil

BIÈRE BLONDE
DOUBLE IPA
FRANCE
7,5° | 75 CL

Prix au litre : 9[€]⁴⁷



17€50

Grosse Bécane

BIÈRE BLONDE
TRIPLE AU POIVRE ROSE
FRANCE
8° | 150 CL

Prix au litre : 11€67



Pétrolette

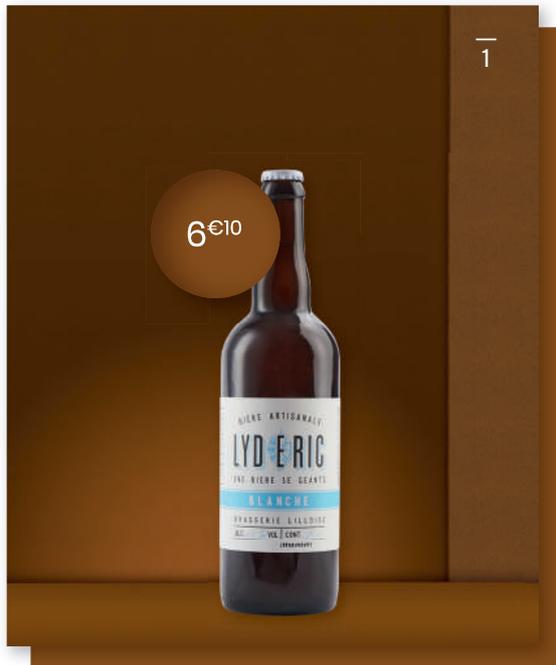
BIÈRE BLONDE
PILS – FRANCE
5° | 150 CL

Prix au litre : 12€20

18€30



Lydéric



#1 – Lydéric blanche | BIÈRE BLANCHE | FRANCE | 4,5° | 75 CL • Prix au litre : 8€¹³

#2 – Lydéric blonde | BIÈRE BLONDE | FRANCE | 6,5° | 75 CL • Prix au litre : 8€²⁷

#3 – Lydéric triple | BIÈRE AMBRÉE | FRANCE | 9,5° | 75 CL • Prix au litre : 8€⁶⁷

#4 – Coffret : blonde, triple, verre | FRANCE | 6,5° / 9,5° | 2 X 75 CL • Prix au litre : 13€³³

LE TOUR DU MONDE DE NICOLAS

Plus gros réseau de cavistes en France, la maison Nicolas n'oublie pas pour autant de regarder vers l'étranger, soignant son développement à l'international depuis de nombreuses années. Forte d'un rayonnement grandissant et de plus de soixante-dix caves hors de France, Nicolas avance avec une ligne simple et claire : garder ce qui fait l'identité et la force de la maison tout en s'adaptant à des contextes locaux parfois très différents du marché français.

Créée en 1822, la maison Nicolas a désormais plus de deux cent ans d'histoire. En deux siècles, elle a connu une évolution remarquable qui l'a emmenée bien loin de la capitale, où elle est née. Car à ses débuts, l'entreprise est fondamentalement parisienne, avec des entrepôts à Charenton et une première boutique rue Sainte-Anne, dans le 9^e arrondissement. Mais rapidement, Nicolas se développe et cherche à suivre ses clients. Des caves ouvrent dans les grandes métropoles françaises et sur la côte d'Azur, avec une ambition simple : exporter le savoir-faire de la maison partout en France, à travers un modèle intégré.

Dans les années 1980, Nicolas continue à se déployer sur le territoire français. Surtout, soucieuse d'accompagner sa clientèle dans ses voyages et ses déplacements, la maison entreprend de se déployer à l'international. Pour ça, le système de franchise s'impose peu à peu comme une évidence, car il permet de s'adapter aux marchés locaux et de prendre en compte les pratiques commerciales en vigueur dans des contextes différents. Progressivement,

on a donc pu voir des caves Nicolas s'implanter aux quatre coins du monde : à l'île Maurice, à Taïwan, au Bénin, à Madagascar, et aussi dans des villes aussi iconiques que Marrakech, Lisbonne, Marbella, Barcelone ou Sofia.

Récemment, c'est à Londres qu'ont ouvert de nouvelles caves Nicolas, proposant aux nombreux expatriés français de retrouver des établissements qu'ils affectionnent, tout en offrant à nos voisins anglais une sélection de vins et spiritueux adaptés à leurs modes de consommation. C'est d'ailleurs là que résident tous les enjeux de cette extension à l'international : faire connaître l'excellence des vins français à l'étranger et démocratiser le goût pour cette boisson dans des pays dont les traditions viticoles sont parfois très différentes. C'est ce qui fait qu'aujourd'hui, sur les 570 caves que compte Nicolas dans le monde, 70 d'entre elles sont situées en dehors du territoire français. Avec une volonté immuable : n'importe où dans le monde, prendre soin de vos vins, avec toujours la même attention et le même sens du service. ●



La cave Nicolas de Marbella en Espagne



La cave Nicolas de Saint-Denis à l'île de la Réunion

LA MAISON DES GRANDES MAISONS



Depuis la mi-octobre 2022, la cave Nicolas de la place de la Madeleine propose un espace d'exception, sur un étage entier, dédié au champagne. Dans ce lieu aménagé comme une crayère champenoise et pensé pour ravir les amateurs de fines bulles, nous vous proposons une sélection unique de bouteilles remarquables ainsi que la possibilité de participer à des dégustations, des événements et même des masterclass.



Parmi nos près de cinq cents caves, celle de la place de la Madeleine à Paris a toujours tenu une place particulière. D'abord parce qu'elle est proche géographiquement de notre toute première boutique, ouverte rue Saint-Anne, en 1822. Par son ampleur, cette cave sur trois étages a toujours été un lieu d'expérimentation, de réception et de raffinement. Depuis la mi-octobre 2022, en plus de la boutique traditionnelle, au rez-de-chaussée, et de la vinothèque qui rassemble vins fins et grands crus au sous-sol, nous vous proposons désormais à l'étage un espace prestigieux entièrement dédié à l'univers champagne.

UN ESPACE POUR S'ÉMOUVOIR

Depuis deux siècles, nous avons toujours été la maison qui accueille les grandes maisons. Pour recevoir les exceptionnelles productions de nos renommés partenaires – Ruinart, Roederer, Bollinger, Taittinger, Laurent Perrier, Pommery, De Venoge, etc. – nous avons recréé l'ambiance d'une crayère, ces galeries typiques de la région champenoise que les producteurs locaux utilisent depuis toujours pour la maturation de leurs bouteilles. Dans cet espace somptueux pensé pour les fins amateurs comme les curieux, Nicolas vous propose notamment des cuvées introuvables ailleurs.

UN ESPACE POUR APPRENDRE

Que les bouteilles soient pour vous ou pour offrir, nos cavistes se feront une joie de vous aiguiller et de répondre à vos questions sur les terroirs, les cépages champenois, les processus de fabrication ou les dosages. Dans ce showroom champagne, nous vous invitons aussi à des dégustations avec les producteurs et même à des masterclass. Et pour nos clients basés en province ou à l'étranger, il sera possible de suivre ces dernières en visio grâce au matériel installé à cette fin.



UN ESPACE POUR RECEVOIR

Cet écrin dédié au champagne est aussi un lieu d'exposition, de soirées et même de dîners, dans un cadre intime, avec jamais plus d'une cinquantaine de convives.

UN ESPACE POUR RAYONNER À L'INTERNATIONAL

Nous avons enfin pensé ce lieu comme un salon privilégié pour accueillir nos clients internationaux, grands amateurs de champagne, qui mettent toujours un point d'honneur à passer dans cette cave de la Madeleine, avant de repartir vers leurs contrées. Et parce que notre ambition est de répondre au goût des fines bulles de cette clientèle internationale, exigeante et curieuse, nous avons l'ambition d'ouvrir plusieurs showrooms comparables dans plusieurs grandes capitales internationales, de Londres à New York. Là aussi, affaire à suivre !

Nicolas Champagne

31, place de la Madeleine, 75008 Paris





ACCESSOIRES

De l'aérateur au verseur en passant par les bouchons et thermomètres, les accessoires du vin relèvent de la fonctionnalité. Bien plus que des simples gadgets, ils sont devenus des indispensables de la dégustation.



QUAND LE PÈRE NOËL S'APPELLE NICOLAS

Avec Intervina, Nicolas a créé un service de cadeaux qui sera votre meilleur allié pour les fêtes de fin d'année, en livrant vos bouteilles directement chez vous ou chez vos proches.

C'est connu, il n'y a pas de Noël sans cadeaux. Et sous le sapin, il est toujours tentant de placer quelques bonnes bouteilles à déguster en famille ou entre amis. C'est la raison pour laquelle Nicolas a lancé Intervina, un service spécialement dédié à celles et ceux qui souhaitent offrir des cadeaux à leurs proches mais ne savent pas trop quoi choisir ni comment s'y prendre.

Côté utilisation, c'est simple : il suffit de se rendre chez son caviste Nicolas ou d'aller directement en ligne, dans l'espace prévu à cet effet sur notre site internet (QR code à la fin de l'article). Vous y trouverez une sélection variée de suggestions de cadeaux répartis en différentes catégories : les coffrets cadeaux, les cadeaux originaux, les grandes occasions, les petits budgets, la gamme Nicolas et les accessoires.

En plus des assortiments de bouteilles proposés, il est aussi possible de composer soit même le cadeau idéal en choisissant directement ce que vous voulez offrir parmi les vins, les spiritueux, les bières et les champagnes disponibles chez les cavistes Nicolas. Les plus originaux pourront aussi s'orienter vers des box qui proposent d'accompagner vos boissons par des sélections de thés, des bouquets de fleurs ou même un cours d'œnologie. Ensuite, le cadeau est envoyé chez vous, ou si vous préférez, Nicolas peut le faire livrer directement chez la personne à qui il est destiné, partout en France.

Surtout, comme il serait trop dommage de réserver les cadeaux à la période de Noël, le service Intervina fonctionne tout au long de l'année et s'adapte aux différentes fêtes ou aux anniversaires. Un moyen idéal pour célébrer comme il se doit les grandes occasions sans tomber dans le piège des cadeaux faits en urgence à la dernière minute. Plus besoin de stresser, avec Intervina, Nicolas s'occupe de tout. ●



**Vous souhaitez commander
du vin ou du champagne
et le faire livrer à domicile
pour vous ou vos proches ?
Intervina est là pour ça !**



LE SERVICE CADEAU NICOLAS
INTERVINA



Vins & champagnes

**Sakebox
1 bouteille**
(75 CL)



DISPONIBLE AUSSI

Sakebox 2 bouteilles
(2 X 75 CL) – 1€30

Sakebox 3 bouteilles
(3 X 75 CL) – 1€30

Sakebox 1 magnum
(150 CL) – 1€30

**Caisse bois
1 bouteille**
(75 CL)



DISPONIBLE AUSSI

Caisse bois 2 bouteilles
(2 X 75 CL) – 5€50

Caisse bois 3 bouteilles
(3 X 75 CL) – 5€90

Caisse bois 1 magnum
(150 CL) – 5€90

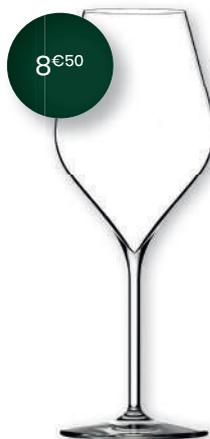
Caisse bois 6 bouteilles
(6 X 75 CL) – 8€60

Bouchon universel



3€90

Verre Absolut



8€50

LEHMANN
38 CL

Verre Absolut



8€50

LEHMANN
46 CL

Coupe capsule



19€20

**Tire-bouchon Chic Monsieur®
Night**



19€90

Carafe Atelier



21€90

LEHMANN
110 CL

Tire-bouchon Bilame

L'ATELIER DU VIN

22€90



Gard'Vin® (2 bouchons inclus)

L'ATELIER DU VIN

23€95



Carafe Cépage

LEHMANN
110 CL

39€



Coffret Tire-Bouchon Chic Monsieur® Night & Gard'Vin®

39€50



Carafe Bonde (soufflée bouche)

L'ATELIER DU VIN

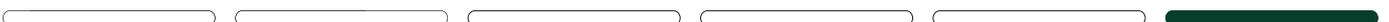
69€



Tire-bouchon Oeno Motion Wood & Chrome

L'ATELIER DU VIN

102€





**Caisse bois
1 bouteille
de champagne
(75 cl)**



**Flûte
Opale**

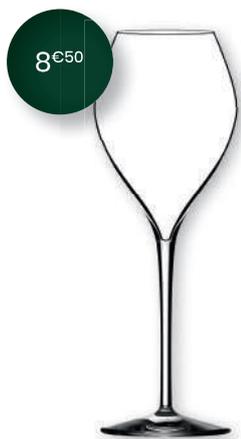
26 CL



**Bouchon
de champagne
en silicone**



**Bouchon
anti-oxydation**



**Flûte
Premium**

LEHMANN
23 CL



**Pince à bouchon
de champagne**

L'ATELIER DU VIN



Whiskies

Pierres à whisky

ÉTUI DE 8



Coffret 2 verres de dégustation whisky



Rhums

Coffret 2 verres de dégustation rhum





Bières



1€20

Étui à fenêtre
pour 6 bières

(6 X 33 CL)

Étui à fenêtre
pour 3 bières

(3 X 33 CL)



1€30

Box découverte
pour 12 bières

(12 X 33 CL)



3€

Verre à bière
Craft

LEHMANN
44 CL



5€50

UNE CAVE NICOLAS DEPUIS CHEZ VOUS

Pour se faciliter la vie au moment d'acheter une bonne bouteille, Nicolas a lancé sur son site le service « Mon Magasin en ligne » qui permet de commander et de régler directement sur internet avant de passer chercher vos produits dans la cave la plus proche.



Avec plus de 500 magasins, le réseau des cavistes Nicolas est remarquablement fourni et n'importe où que vous soyez en France, il est toujours possible de trouver sa cave dans un périmètre proche. Mais parfois, pour se simplifier la vie, certains de nos clients préfèrent avoir déjà fait leur choix et régler leurs achats avant même de passer la porte de leur caviste.

C'est la raison pour laquelle Nicolas a lancé « Mon Magasin en ligne », un service gracieux pour faciliter le quotidien de chacun et avoir ses produits préférés à portée de main. Le principe est simple : il suffit dans un premier temps de se connecter sur le site nicolas.com et de sélectionner la cave de votre choix. Vous pouvez ensuite consulter les stocks du magasin en question, régler vos achats puis aller les retirer directement sur place, sans frais supplémentaires.

À noter que vos proches peuvent aussi venir récupérer un produit à votre place, ce qui permet de pouvoir passer commande pour des amis en ayant accès au stock de la cave la plus proche de chez eux. Un bon moyen de faire des cadeaux sans avoir à

sortir de chez soi, en réglant vos produits en ligne quel que soit l'heure et le jour de la semaine.

Pour compléter le tout et proposer des conseils de spécialistes, le service « Mon Magasin en ligne » permet aux cavistes de partager leurs suggestions et de recommander leurs bouteilles préférées à travers leur sélection « coup de cœur », à retrouver sur les fiches personnalisées de chaque magasin. Une aide précieuse pour les indécis ou ceux qui peinent à savoir précisément ce qu'ils veulent en matière de vin. Et une bonne manière de rappeler qu'en ligne comme en magasin, les valeurs de la maison Nicolas restent les mêmes depuis toujours : l'accessibilité, la proximité et le conseil.

Découvrez notre service en vous rendant sur mon-magasin-en-ligne.nicolas.com ou en scannant le QR code ci-contre :



BIEN ACCOMPAGNER LE BUFFET DE NOËL



Le buffet de Noël, c'est un peu le rendez-vous annuel des grands classiques indémodables. Sur la table se rencontrent le foie gras et sa confiture de figues, le saumon cuit ou fumé, et même le potimarron rôti pour les végétariens. Si l'on n'est pas mécontent de mordre à nouveau dans ces incontournables de la fin d'année, on se demande souvent quoi mettre dans les verres. Peut-on bousculer les traditions pour un accord mets et vins qui sorte un peu de l'ordinaire ? Le caviste passionné Quentin Chauvin, à la tête du Nicolas Jeanne d'Arc dans le 13^e arrondissement de Paris, propose quatre associations gagnantes pour épater ses invités le soir du réveillon.

SUR LE FOIE GRAS

« Imaginons un foie gras mi-cuit, sur lequel on mettrait un peu de confiture de figues, et que l'on disposerait sur une tranche de pain grillé, ou sur un pain d'épices... Je conseille d'aller vers un accord inspiré d'une valeur sûre : un vin moelleux, un Pacherenc de Saint-Albert. L'accord classique du foie gras avec un vin doux fonctionne parfaitement, mais ici, on fait un léger pas de côté par rapport au Sauternes, qui peut être très opulent. Le Pacherenc est un peu moins sucré et apporte une grande présence aromatique, avec des arômes de fruits confits, des notes d'abricot sec. Je l'ai proposé à mes convives à Noël dernier, ça a été un franc succès ! »

— **Pacherenc / Saint-Albert 2018 : 17,10 euros**



SUR LE SAUMON CUIT

« On est parfois plus tenté par un émietté de saumon grillé disposé sur un fromage frais aux herbes que par une tranche de saumon fumé. Dans ce cas, je conseillerais de déguster un Martinolles, qui est un vin de Limoux, dans le Languedoc. Il est fait à partir d'un seul cépage, du chardonnay. Il a beaucoup de rondeur, de la richesse, il est même plutôt gras, ce qui lui permet d'être un bon allié du saumon. Il fait penser aux vins du sud de la Bourgogne, avec un aspect beurré qui le rend très généreux. À déguster avec du fromage, et particulièrement du camembert, c'est aussi un délice. »

— **Château Martinolles / Chardonnay : 14,60 euros**



SUR LE SAUMON FUMÉ

« Si vous servez du saumon fumé, j'aurais envie d'aller vers quelque chose de moins conventionnel qu'un vin blanc. Par exemple, un whisky tourbé ou fumé. Je pense au Bowmore, qui présente une tourbe plutôt légère. Je me souviens d'une dégustation à la maison Ferrandi, pour une formation Nicolas. On nous avait fait manger du haddock fumé avec ce whisky, qui venait souligner la finesse du poisson. L'accord fonctionne tout aussi bien avec du saumon fumé, à qui la tourbe donne encore davantage de saveur. »

— **Bowmore 12 ans : 42 euros**



SUR LE POTIMARRON

« Avec du potimarron rôti et épicé, accompagné d'une crème de fête, je conseille de s'orienter vers un champagne. Mais pas n'importe lequel ! Un Bollinger spécial cuvée, que j'aime particulièrement lors du repas parce qu'il est assez puissant au goût pour être accordé à des mets. C'est un champagne dont les bulles sont fines, qui présente un nez de noisette développé répondant parfaitement à ce légume d'hiver passé au four. Il présente aussi des notes de fruits jaunes qui lui accordent une grande fraîcheur et qui contrastent délicatement le gras du fromage. »

— **Bollinger spécial cuvée : 59,95 euros**



LA CHEMINÉE, LES CADEAUX ET LES COCKTAILS

Parce qu'il n'y a pas que le vin pour venir ravir les palais de la table de Noël, le talentueux Emeric Tiercelin, plus connu sous le nom de Mixologist In The Soul, propose quatre cocktails à faire à vos invités, avec des options sans alcool en prévision du dry January.

Dans l'art de vivre français, le vin n'est plus le seul compagnon de l'apéritif, du repas, ou encore du dessert. Le cocktail, qu'il soit léger ou corsé, devient un incontournable. Comme chaque année, Nicolas vous propose une sélection de cocktails à reproduire pour les fêtes. C'est dans le shaker du bartender passionné Emeric Tiercelin, connu sous le nom de Mixologist In The Soul, qu'ont tourné les jus de cette sélection.

Depuis l'âge de 16 ans, il saute d'adresses en adresses : restaurants gastronomiques, hôtels étoilés, pizzerias et bars à hôtesses... En quatorze ans, Emeric Tiercelin a testé tous types de zincs pour façonner sa signature mixologique. Grâce à une série d'expériences publiées sur son compte Instagram durant le confinement, le passionné fait connaître son art tout en bousculant les habitudes. Pour Emeric, le cocktail est avant tout un instant de communion, une marque d'hospitalité, une création autour de laquelle il faut discuter, et qui peut être comprise par tous les palais, sans exception. Désacraliser cette boisson, créer de nouveaux codes pour la rendre plus accessible, la ramener au plaisir... Voici le délicieux combat d'Emeric Tiercelin. ●

📍 @mixologist_in_the_soul



BIENVENUE CHEZ BAKUS VENDÔME

Pour cette série, c'est Bakus Vendôme qui accueille généreusement Emeric Tiercelin et Nicolas, dans le cœur du quartier Vendôme à Paris. Originellement dédiée au vin, l'adresse possède une cave pléthorique avec plus de 200 références qui forment une impressionnante mosaïque du vignoble français. Mais de l'ambiance feutrée se dégagent aussi des arômes de spiritueux qui reflètent l'accent récent pris par Bakus Vendôme et ses mixologues, qui ont façonné une carte ingénieuse et novatrice de cocktails signatures.

— Bakus Vendôme, 9 rue des Capucines, 75001 Paris

LIKE ITALIAN MOOD

Dans la série des cocktails incontournables de l'été, il y a évidemment le Spritz, ce symbole absolu de l'aperitivo à l'italienne, né dans les tavernes de Vénétie au XIX^e siècle. Et la bonne nouvelle, c'est que son goût prononcé d'orange et son amertume typique en font un classique des mocktails. C'est ce qui explique pourquoi il est devenu la star du dry January. Ici, il n'y a ni Aperol ni Campari, mais des produits de la marque australienne Lyre's, l'une des pionnières dans le domaine du sans-alcool. Et le résultat vaut largement sa version alcoolisée.

INGRÉDIENTS

- 70 ml de Lyre's Italian Spritz
- 10 ml de sirop de figue
ou une petite c.à.c de confiture
de figue
- 10 ml de verjus ou de jus
de citron jaune
- 80 ml de Lyre's Classico
- Décoration : du basilic frais
et un zeste d'orange



LE CONSEIL DE MIXOLOGIST IN THE SOUL

« J'adore cette version sans alcool du Spritz. Pour le faire, il faut remplir un verre à vin de glaçons et ajouter les ingrédients dans l'ordre, avant de remuer à l'aide d'une cuillère. L'idéal est de le twister avec une touche d'acidité et une cuillère à soupe de confiture de figue. Pour la décoration, exprimez du basilic frais et déposer un beau zeste d'orange. Qu'importe la saison, ce spritz revisité attire toujours un rayon de soleil au moment où on le déguste. »

AU PIED DE LA CHEMINÉE

Comme son nom l'indique, l'Old Fashioned a longtemps été un cocktail passé de mode. Mais on le sait : la tendance n'est toujours qu'une affaire de boucle. Il opère donc un retour en force ces dernières années, grâce au succès de la série *Mad Men* et du personnage de Don Draper qui en a fait sa boisson favorite. Désormais, impossible de siroter ce cocktail sans s'imaginer dans le costume d'un magnat de la publicité au milieu des *sixties*. Et pour le rendre unique, rien de mieux que de le préparer avec du miel de sarrasin et du bitter cacao.

INGRÉDIENTS

- 1 petite c.à.c de miel de sarrasin
- 60 ml de bourbon Woodford Reserved Double Oaked
- 3 ou 4 gouttes de bitter cacao
- Décoration : des noix de pécan caramélisées et un zeste d'orange



LE CONSEIL DE MIXOLOGIST IN THE SOUL

« C'est une version de l'Old Fashioned qui doit donner envie de se blottir dans une ambiance intimiste, idéalement devant un feu de cheminée au moment de Noël, d'où son nom. En dégustant ses arômes de miel en fin de repas, on est plongé dans une atmosphère feutrée, bercé par le confort d'un gros fauteuil de cuir et d'un fond de jazz. Dans un verre à whisky, mettez une cuillère de miel de sarrasin, puis 60ml de Woodford Reserved Double Oaked. Ajoutez 3 gouttes de bitter cacao puis mélangez. Remplissez le verre de glaçons, mélangez encore pendant une dizaine de secondes, et déposez quelques noix de pécan caramélisées et un beau zeste d'orange pour décorer. »

LE VERGER EXOTIQUE

Immortalisé par le personnage de Fredo Corleone dans *Le Parrain 2*, le daiquiri a toujours été un cocktail à l'aura romantique et littéraire. La faute à son plus grand consommateur, l'écrivain américain Ernest Hemingway qui en a même fait ses propres variantes à l'époque où il traînait dans les bars louches de La Havane. Pour une version hivernale de ce cocktail plutôt habitué aux températures tropicales, on peut opter pour du sirop de poire conférence, avec rhum Mezan Panama Grande Reserve

INGRÉDIENTS

- 50 ml de rhum Mezan Panama Grande Reserve
- 20 ml de sirop de poire conférence
- 25 ml de citron vert fraîchement pressé
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- Décoration : une belle tête de menthe et une tranche de citron vert déshydratée



LE CONSEIL DE MIXOLOGIST IN THE SOUL

« Le daiquiri est l'un des cocktails les plus consommés par les bartenders dans le monde. Il fonctionne aussi bien l'été sur une plage que l'hiver accoudé au bar d'un speakeasy. Il n'y a qu'à tremper ses lèvres pour voyager au fil des saisons... Mélangez dans un shaker 50 ml de rhum Mezan Panama Grande Réserve, 20 ml de sirop de poire conférence, 25 ml de citron vert fraîchement pressé et quelques feuilles de menthe fraîche. Double filtrez dans une coupe préalablement rafraîchie au congélateur, ajoutez une belle tête de menthe exprimée sur le dessus du verre ainsi qu'une tranche de citron vert déshydratée. Tchîn ! »

COCO TONIC

Il fut un temps où l'on disait que l'ancêtre du gin tonic protégeait de la malaria. À son sujet, Winston Churchill aurait même dit : « *Le gin tonic a sauvé davantage de vies et d'âmes anglaises que tous les médecins de l'Empire* ». Par la suite, c'est toute la ville de Londres qui a succombé à ce cocktail, au point d'occasionner des problèmes de santé publique. Mais les temps ont changé et on le boit désormais pour se rafraîchir, comme une pause au milieu de la soirée. Surtout dans cette version revisitée à l'eau et au sirop de coco, avec un gin Canaïma.

INGRÉDIENTS

- 45 ml de Gin Canaïma
- 40 ml d'eau de Coco
- 15 ml de sirop de Coco
- 15 ml de verjus
- 20 ml d'eau gazeuse
- **Décoration : 2 ou 3 feuilles de coriandre fraîche et de la coco râpée**



LE CONSEIL DE MIXOLOGIST IN THE SOUL

« *Le coco tonic est mon cocktail idéal. C'est un long drink pensé pour vous rafraîchir avec des notes exotiques qui font voyager, et tout ce qu'il faut pour s'hydrater. C'est une boisson idéale pour commencer en douceur la soirée. Pour le faire, ajoutez les ingrédients liquides dans un shaker avant de filtrer deux fois. Remplissez un verre de type long drink avec des glaçons et versez le mélange. Ajoutez 20ml d'eau gazeuse à même le verre et remuez délicatement, avant d'y mettre la décoration : les feuilles de coriandre et de la noix de coco râpée. »*

WWW.NICOLAS.COM



TOUT NICOLAS EN 1 CLIC
HUB.NICOLAS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.