

## A l'approche des fêtes, les cavistes Nicolas partagent leur traditionnel magazine de Noël

Au sommaire : des interviews de passionnés de bonnes bouteilles tels que Thomas Dutronc et Pierre Hermé, les recommandations des cavistes pour des fêtes réussies et un menu de Noël spécialement conçu par le chef Jérôme Feck.

Le magazine de Noël est à retrouver en ligne sur ce [lien](#).

### Les suggestions de Noël du chef Jérôme Feck



C'est une des traditions de Noël chez Nicolas : un grand chef revisite les classiques afin de dépoussiérer le dîner du réveillon. Cette année, Jérôme Feck, chef d'un restaurant étoilé à Châlons-en-Champagne, nous partage son savoir-faire et ses secrets de gourmet. Pour l'occasion, il a élaboré un menu alléchant composé de cinq mets et suggère son accord mets & vin pour chacun d'entre eux. Au menu : tartare de daurade royale et d'huître, lièvre à la royale et ses ravioles aux champignons entre autres.

### Thomas Dutronc : accords musique et vins

Le guitariste et chanteur Thomas Dutronc se livre dans le magazine de Noël Nicolas sur ses deux passions : la musique et les bonnes bouteilles. L'intégralité de son interview est à retrouver dans le magazine de Noël Nicolas.



## La sélection des cavistes Nicolas pour des fêtes réussies



### Champagne Nicolas 1er Cru Brut Rosé

~~32 €~~ **28,80 €**

Fragrances d'airelles. Belles bulles fines et discrètes. Fruitée et minérale, l'attaque fait, elle aussi, la part belle à de nombreuses et fines bulles.



### Champagne Henriot Blanc de Blancs

~~49,90 €~~ **42,40 €**

Nez pur, concentré et expressif aux arômes floraux et fruités.



### Château de l'Hyvernière 2018 / AOP MUSCADET Label Terra Vitis

~~7,15 €~~ **6,40 €**

Avec sa robe de couleur jaune pâle aux reflets vert, ce vin vous offre un nez franc de notes acidulées, d'agrumes frais et de fleurs blanches. Il possède une bouche franche sur l'acacia et les agrumes. Finale franche.



### Chablis les Vaux Serein 2018 / AOP CHABLIS

~~16,80 €~~ **15,10 €**

Robe de couleur jaune clair, reflet vert. Nez franc, sur des notes minérales, pointe iodée. S'ouvre sur les fleurs blanches. Attaque souple de la tension, de l'enveloppe. Allonge franche sur des notes d'acacia, bonne persistance minérale.



### Château du Bousquet Tholus du Colombier 2015 / AOP CÔTES DE BOURG Label Terra Vitis

~~10,90 €~~ **9,90 €**

Ce vin à la robe brique vous offre un nez ouvert et franc de fruits secs, de pruneaux cuits avec des notes de réglisse. En bouche, il offre un bel équilibre et un joli caractère franc.



### Château d'Arcins 2015 / AOP HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS

~~15,95 €~~ **14,35 €**

Ce vin, aux effluves rappelant la menthe poivrée et le buis, est doté d'une robe brique soutenue. Il présente un bel équilibre tout en étant corsé et marqué par un goût boisé. Les tanins sont assez enveloppés.



### Kirin Blended Whisky 70cl / Japon

~~46,20 €~~

**41,55 €**

Ce blended whisky est produit à partir de cinq batches différents choisis par le Master Blender Jota Tanaka. Son nez est fruité aux notes de céréales et de vanille. La finale est longue sur le cacao.



### Rum Arcane Extraroma Gold / Ile Maurice

~~43,75 €~~

**39,35 €**

Élégante robe dorée, subtiles nuances acajou. Rhum gras, riche et corsé, parfums de canne à sucre. Notes finement boisées et d'épices douces. Tendre, suave et parfaitement enveloppante.

Les caves de Nicolas restent ouvertes pendant la pandémie et suivent un protocole sanitaire stricte afin d'accueillir en toute sécurité les clients. Pour éviter tout rassemblement au sein de ses magasins, différents modes d'achats ont été mis en place, comme le click and collect ou la livraison à domicile. Plus d'informations sur le site [Nicolas](https://www.nicolas.com).

#### À propos de Nicolas, précurseur dans la vente de vins

Créée en 1822, la Maison Nicolas fut à l'origine d'une innovation qui a révolutionné non seulement le secteur du vin mais également les habitudes de consommation : la vente de vin en bouteille !

Depuis près de 200 ans, la Maison Nicolas n'a eu de cesse d'innover pour répondre aux demandes de ses clients, du développement de marques telles que « Les petites récoltes » ou « Les grumes », à la distribution de bouteilles fines en passant par les ventes de vins de primeurs.

Nicolas s'est aujourd'hui diversifié avec un large éventail de champagnes, spiritueux (whiskies, rhums, vodkas) et, plus récemment, de bières avec une gamme de craft beers qui s'enrichit chaque jour.

Présent aujourd'hui dans 8 pays, avec 558 caves en France et à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence.

Les 765 cavistes de la Maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins).

[www.nicolas.com](https://www.nicolas.com)

#### Contacts Presse

Agence Omnicom PR Group

Mary-Lou Oeconomou • 01 53 32 55 90 • [marylou.oeconomou@omnicomprgroup.com](mailto:marylou.oeconomou@omnicomprgroup.com)

Ophélie Wachala • 01 53 32 57 76 • [ophelie.wachala@omnicomprgroup.com](mailto:ophelie.wachala@omnicomprgroup.com)